

Cigovana baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **300 g**mlevenog keksa
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **1, 5 dl**ulja

Za šerbet:

- **450 g**šecera
- **4 dl**vode
- **1**pomorandža (sok)

Priprema

Narendati cokoladu, pa je pomešati sa mlevenim keksom.

etkom premazati koru sa uljem. Posuti 2-3 kašike fila po sredini. Na pocetku kore staviti iglicu za štrikanje, pa uvijati rolat.

Tako uvijen rolat, sabijati prema sredini sa obe strane, tako da se dobiju nabori.

Rolate reati u nauljen uvec pleh. Premazati ih uljem i iseci na parcad.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta (dok ne poprime zlatno žutu boju).

U šerpu staviti šefer, preliti vodom. Kuvati. Kada prokljuca kuvati još 10 minuta, skinuti sa vatre i umešati sok od pomorandže. Preliti preko vrucne baklave.

Pustiti baklavu da upije sirup.

Poslužiti prohlaeno.

Dekorisati kandiranom pomorandžom. Prijatno.

Savet

Ukusna, brza i jednostavna baklava. Prijatno