Baklavice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za baklavu
- **100 g**mlevenog oraha
- **100 g**keksa
- **150 g**cokolade
- **180 g**margarina

Za sirup:

- **800 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1**limun
- **1**narandža
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Izrendati cokoladu na krupno rende. Dodati orah i keks i kašikom sjediniti smesu. Uvijati po 2 kore sa po 2 kašike smese. Reati u pleh, pre pecenja iseci na kocke i preliti sa rastopljenim margarinom. Peci na 200 C oko 10 minuta.

Hladnu baklavu preliti vrucim sirupom.

Za sirup je potrebno da skuvate šerbet od šecera i vode, ree nego za slatko. Dovoljno da vri 2 minuta. Kad se

ušpinuje dodati vanil šecer, limun i narandžu isecene na kolutove. Pustiti da "baci kljuc" pa preliti šerbetom. Kolutove limuna i narandže rasporediti po celoj baklavi. Dobro rashladiti i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet