

# **Posna trougao baklava**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 pakovanjakora za pitu**
- **200 gmlevenih oraha**
- **100 grendane posne cokolade**
- **100 gsuvog groža**
- **1 kesicavanilin šecera**

### **Za preliv:**

- **500 mlvode**
- **500 gšecera**
- **2limuna**

## **Priprema**

Prvo pripremiti preliv - kuvati vodu i šecer nakon vrenja na slabijoj temperaturi još 5-6 minuta. Dobijeni sirup ostaviti da se sasvim ohladi.

Svaku koru za pitu uzdužno preseći na tri jednaka dela. Pomešati mlevene orahe, rendanu cokoladu, suvo grožje i vanilin šecer. Na svaki iseceni kaiš od kora stavljati po kašicu ovog fila.

Zatim preklopiti na trecinu prvobitnog pravougaonika.

Tako dobijeni pravougaonik dalje preklapati tako što preklopimo gornji levi ugao u trougao i dalje nastavimo da motamo u oblik trougla uvlaceći krajeve ka unutra. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Poreati ih ih u pleh podmazan uljem i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Vrelo preliti potpuno hladnim sirupom, a izmeu rasporediti limun isecen na kolutove zbog lepše arome. Sacekati da se sasvim ohladi, pa služiti.

### **Savet**