

## *Rolovane mrak baklavice*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Sirup za baklavice:**

- **700 ml** vode
- **600 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećer

#### **Za rolovanje baklavica:**

- **500 g** gotovih kora za baklavu
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih lešnika
- **100 g** šećera
- **100 g** griza
- **150 g** gotopljenog margarina ili maslaca
- **1** limun - sok

#### **Za premazivanje kora:**

- **150 g** gotopljenog margarina

### **Priprema**

Priprema sirupa: Stavila sam u posudu vodu, šećer, vanilin šećer i kuvala na vatri oko pola sata. Sklonila sirup sa vatre da se ohladi.

Na mašini za orahe samlela sam 100 g čokolade za kuvanje, 200g lešnika, 200g plazma keksa. Sve sastojke mlevene spojila sam u jednoj posudi, dodala 100g šećer i 100g griz. U tiganj sam otopila margarin, iscedila sok od jednog limuna i dobro sjedinila sa ostalim sastojcima.

U tiganju otopila 150g margarina, pripremila kalup koji sam premazala sa margarinom. Kore odvojila posebno, za rolovanje baklavica. Na radnoj površini stavila sam jednu koru, premazala je sa otopljenim margarinom, zatim stavila preko nje drugu koru. Stavila sam fil na kraj kore celom dužinom - kao što je na slici. Koru sam čvrsto uvila u rolat. Na isti način uradila sa ostalim korama.

Uvijene rolate složila u pripremljeni kalup. Nožem rolate isecla na jednake rolnice. Pre pečenja baklavice premazala ostatkom otopljenog margarina. Rernu zagrejala na 200 stepeni i stavila rolnice da se peku na 200C oko 30 minuta dok ne porumene.

Gotove baklavice rolnice izvadila iz rerne i prelila ih sa hladnim sirupom što sam ranije pripremila.

## **Savet**

Pripremljene baklavice ostaviti što duže da stoje u sirupu i upiju sav sirup, biće još sočnije i prave.... za oči i dušu... zaista je veliko uživanje u malim mrak baklavicama.