

## **Rolovane mrak baklavice**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

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

- **700 ml** vode
- **600 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecer

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

- **500 g** gotovih kora za baklavu
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **200 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih lešnika
- **100 g** šecera
- **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, šefer, vanilin šefer i kuvala na vatri oko pola sata. Sklonila sirup sa vatre da se ohladi.

Na mašini za orahe sam lela 100 g cokolade za kuvanje, 200g lešnika, 200g plazma keksa. Sve sastojke mlevene spojila sam u jednoj posudi, dodala 100g šefer 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 cvrsto uvila u rolat. Na isti nacin uradila sa ostalim korama.

Uvijene rolate složila u pripremljeni kalup. Nožem rolate isekla na jednake rolnice. Pre pecenja 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, bie još sonije i prave.... za oi i dušu... zaista je veliko uživanje u malim mrak baklavicama.