

# **Grcka baklava sa cokoladom**

## **Sastoјci**

### **Potrebno je:**

- 500 g kore za pitu
- 200 g rendane cokolade
- 200 g mlevenih oraha
- 1 margarin

### **Sirup:**

- 500 g šecera
- 3 jogurtske caše vode
- 1 vanilin šecer

## **Priprema**

Pomešati orahe i cokoladu. Dve kore jednu preko druge, poprskati sa orasima i cokoladom, i uviti u rolat i iseci na parcice. Reati u pleh. Kada se sve kore utroše, otopiti margarin i prelititi odozgo.

Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada je peceno, ohladiti i prelititi vrucim sirupom.