

Grcka baklava sa cokoladom

Sastojci

Potrebno je:

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

Sirup:

- 500 g šecera
- 3 jogurtske čaše 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 parčice. Režati u pleh. Kada se sve kore utroše, otopiti margarin i preliti odozgo.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada je peceno, ohladiti i preliti vrućim sirupom.