

Socna mix baklava



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **100 g** mlevenih pistaca
- **100 g** mlevenih badema
- **100 g** mlevenih lešnika
- **150 ml** ulja
- **80 g** crne čokolade

Sirup:

- **800 ml** vode
- **800 g** kristal šećera
- **1** limun
- **1** vanilin šećer

Priprema

Mlevene kostunjave plodove izmešati u jedan sud, postaviti jednu koru pa je posuti sa dve kašike mlevenih oraščica pa postaviti drugu koru pa preko nje posuti 3 pune kašike mlevenih oraščica, potom postaviti preko i trecu koru pa posuti sa dve kašike mlevenih oraščica i uz rende malo narendati crnu čokoladu ravnomerno. Uviti u čvrst rolat blago nauljiti pleh pa reati šnite, potom baklavu iseci u plehu na parčice dužine od 5 cm. Zagrejati ulje pa prelići ravnomerno baklave i staviti ih da se peku na 180-200 C (sve zavisi od rerne) oko 25 minuta. Kada se baklava ispece izvaditi je da se potpuno ohladi, u međuvremenu pripremati sirup, 500 g šećera prelići sa 500 ml vode i staviti da se istopi, kada proključa skloniti sa ringle dodati sirupu sok jednog limuna i prelići vrećim sirupom hladnu baklavu i ostaviti je da upije, nakon sto upije ponoviti postupak sa preostalim 300 g

šecera i 300 ml vode i skuvati sirup na isti nacin, samo nakon što sklonite sa ringle dodate 1 vanilin šecer i vrelin sirupom prelijete ponovo baklavu.

Savet

Baklava je predivna, kombinacija ukusa koju joj daju orašasti plodovi je fantastina. Uz služenje se može kombinovati sa sladoledom od vanile ako želite mrsnu verziju.