

Baklavice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora(za pitu)
- Za sirup:
- **300 g** šecera
- **300 ml** voda
- **2** vanilin šecera
- Za nadev:
- **po potrebi** eurokrem
- **400 g** seckanih oraha
- Za premazivanje:
- **200 g** maslaca
- Za valjanje rolnica:
- **300 g** cokolade za kuvanje
- **6 kašika** ulje

Priprema

Prvo pripremiti sirup kako bi se dobro ohladio: U šerpu usuti šecer, dodati vodu i vanilin šecer, izmešati. Staviti na vatru i kuvati dok ne dobije potrebnu gustinu (treba da bude gušći). Skloniti sa vatre i ostaviti da se dobro ohladi.

Za rolnice: Maslac otopiti. Uzeti koru, premazati je celu maslacem, preko staviti drugu koru, pa i nju celu premazati maslacem. Preklopiti trecom korom, ali nju ne mazati celu maslacem, vec se samo malo više od polovine kore premaže, a ostaviti deo koji se maže eurokremom...

...te preko eurokrema naneti seckane orahe.

Urolati...

...te iseci na rolnice željene dužine i poreati ih u pleh premazan maslacem.

Postupak ponoviti i sa preostalim materijalom (dobijajući još 5 rolata-znaci-ukupno se dobiju 6 rolata). Sve rolnice poreati u pleh i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Gotove rolnice uzvaditi iz rerne...

...te ih tako vrele umakati u hladan sirup, ocediti višak sirupa i ostaviti da se ohlade.

Za valjanje baklavica: U šerpu staviti cokoladu za kuvanje, dodati ulje i otopiti na pari. Valjati baklavice, poreati ih na pek-papir i posuti seckanim orasima. Ostaviti da se cokolada dobro stegne.

Servirati i poslužiti.

Savet

Ova poslastica je krasila našu slavsku trpezu (urevdan smo slavili) i gosti su bili oduševljeni. Probajte, fantastinog je ukusa. Prijatno.