

Posna cokoladna baklava

Sastojci

Potrebno je:

- 300 g posne cokolade za kuvanje
- 300 g mlevenih oraħa
- 1 margarin
- 1/2 kg kora za pitu i baklavu

Za preliv:

- 750 g šecera
- 500 ml vode

Priprema

Čokoladu izrendati na sitno rende, oraħe samleti i ove sastojke sjediniti. Staviti jednu koru, pa zatim drugu i filovati ovom smesom od cokolade i oraħa. Umotati cvrsto baklavice, seci i stavljati u pleh, malo podmazan uljem. Tako redom, dok se ne potroše kore i fil. Stavljajte više fila, da bude bogato.

Kada završite sa korama, stavite margarin da provri i poparite baklave. Zatim ostavite pola sata u hladno, da upiju margarin i onda ih staviti da se peku, na umerenoj temperaturi.

Kada se ohlade baklave, preliteri sa prokuvanim prelivom od 750 g šecera i 500 ml vode. Prekriti alu-folijom, da što bolje upiju preliv. Prijatno!