

Lešnik-coko baklava



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za baklavu
- **400 g**lešnika
- **200 g**plazme (mlevene)
- **100 g**margarina
- **4 kesic**elimun šecera
- **200 g**ulja
- **200 g**cokolade

Preliv:

- **800 g**šecera
- **1 kesic**avanilinog šecera
- **1.2 l**vode

Priprema

Iseckati lešnik u secku i pomešati sa keksom. Zatim rastopiti margarin i cokoladu pa premazati 2/3 kore.

Žatim staviti drugu koru i nju premazati cokoladom, pa trecu koru i na pocetak staviti mešavinu keksa i lešnika i zarolati i reati u pleh (postupak ponavljati dok ima materijala).

Iseci i prelitati vrelinim uljem, peci na 200 stepeni dok ne promeni boju oko 30 minuta. Za to vreme ušpinovati šećer sa 1.2 l vode posuti valinim i limun šećerom i prelitati baklavu.

Savet

Ostaviti da se ohladi i služiti.