Posna baklava sa orasima, keksom i cokoladom

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora
- **200 g**mlevenih oraha
- **100 g**mlevenog posnog keksa
- **100 g**rendane cokolade
- **3 kašike**šecera
- **4 kašike**griza
- **2 kašike**vode
- **1/2** isceenog limuna
- **100 ml**ulja

Za premazivanje kora:

- **50 g**posnog margarina
- **100 ml**ulja

Sirup:

- **600 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **700 ml**vode

Priprema

Prvo pripremiti sirup kako bi se ohladio dok se baklava spremi i ispece. Staviti u šerpicu šecer, vanilin šecer i vodu, kuvati 15-20 minuta. Za to vreme samleti orahe, izrendati cokoladu. U loncetu istopiti margarin i ulje i ostaviti sa strane.

U vanglicu staviti mlevene orahe, rendanu cokoladu i mleveni keks, pomešati pa dodavati ostalo griz, šecer, ulje, vodu i pola iscedjenog limuna i sve sjediniti.

Uzeti lonce sa otopljenim margarinom i uljem, kore staviti na radnu površinu, a pleh podmazati. Prvu koru premazujemo, preklopiti drugom korom pa na jedan kraj staviti fil. Zarolati pa redjati u pleh dok se kore i fil ne utroše. Kada ste sve utrošili i složili u pleh iseci na parcad, peci 200C nekih 30-40 minuta, u zavisnosti od Vaše rerne.

Kada je baklava porumenela i pecena, preliti je sa hladnim sirupom, ostaviti sa strane da se ohladi i služiti!

Savet

Možete preko naseckati limun ako volite. Prijatno!