

Baklava keksom cokoladom i lešnikom



težina: **lako**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora
- **200 g**mlevenog lešnika
- **100 g** crne cokolade
- **200 g**mlevenog keksa
- **1**limun
- **200 g**margarina
- **150 g** maslaca

Za sirup:

- **500 g** šecera
- **500 ml**vode
- **1** vanilin šecer
- **1** limun

Priprema

Maslac i margarin zajedno istopiti do ključanja. Lešnik, keks i cokoladu izmešati. Premazati cetkicom tepsiju i poredajti dva tri reda kora pa posuti bogato mešavinom cokolade keksa i lešnika. Preko postaviti koru koju je potrebno premazati cetkicom sa malo istopljenog maslaca i margarina pa postaviti drugu pa trecu koru pa preko nje posuti keks cokoladu i lešnik i tim redosledom ici dok se svi sastojci ne budu utrošili. Baklavu zatvoriti sa tri kore i iseci je na kvadrate pa je prelitati ostatkom istopljenog maslaca i margarina. Staviti je u zagrejanu rernu na 180 C da se pece 45 minuta. 15-tak minuta pre nego što nam se baklava ispece pripremati sirup. Šecer sa vodom

staviti da se rastopi i neposredno pre nego što provri ubaciti sirupu kriške limuna i malo soka od 1/2 limuna kao i vanilin šećer. Ostaviti da vri 5 minuta potom skloniti sa vatre. Vrelu baklavu prelivati vrućim sirupom postepeno.

Savet