

## **oko-keks baklava**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**kora
- **200 g**cokolade
- **200 g**kekса
- **1**margarin

#### **Šerbet:**

- **2 caše od jogurta**šecera
- **1 caša od jogurtavode**

### **Priprema**

Izrendati cokoladu na rende (može bela ili crna cokolada za kuvanje), zatim uzeti jednu koru po širini, poprskati je sa malo ulja, presaviti na pola i na dno kore staviti malo rendane cokolade, zatim keks, urolati koru i staviti u podmazan pleh. Na taj nacin urolati sve kore.

Otopiti margarin. Pre pecenja iseci baklavu i preliti je sa otopljenim margarinom.

Baklavu peci nekih 15 minuta. Skuvati šerbet i preliti baklavu. Jedno treba biti vruce, a jedno hladno.

### **Savet**

Najbolje je prvo skuvati šerbet, jer se on brzo ohladi, pa im se ispee baklava prelit.. Uživajte :))