

Baklava sa cokoladom i keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora
- **150 g** mlevenih oraha
- **50 g** mlevene plazme
- **200 g** grendane cokolade
- **200-250 g** margarina

Sirup:

- **350 g** šecera
- **500 ml** vode
- **1** limun

Priprema

Jednu po jednu koru uzimati i puniti filom s krajeva/ivica pa uvijati u rolat i režati u pleh. Pre pečenja iseći na jednake rolnice. Zatim 1 margarin staviti da proključa pa prelići baklavu i staviti da se peče 30-40 minuta. Hladnu baklavu prelići vrelim sirupom sa predhodno isecenim kriskama limuna.

Savet

Ovaj tip baklave je poželjno okretati u šerbetu da bi sok ravnomerno upio. Nikako se ne sme stavljati nekoliko sati (2-3h) na hladno ili na previše toplo da se ne bi ušerila ili ostala suva.