

Cigaret baklava (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora
- 100 g griza
- 100 g mlevenih oraha
- 100 g rendane čokolade
- 250 g margarina
- 500 g šećera
- 2 dl vode
- 1/2 limuna

Priprema

Griz, mlevene orahe i rendanu čokoladu sjediniti. Svaku koru presaviti na pola, pa na jedan kraj celom dužinom staviti fil od čokolade, oraha i griza, pa sviti u rolne.

Poredjati rolne u pleh jednu do druge, pa iz iseci na 5-10cm po želji. Preliti otopljeni margarinom, pa peci na 180C dok ne porumeni.

1/2l vode, i 1/2kg šećera staviti da provri. Nakon 5 minuta od vrenja dodati kolutove limuna i ostaviti da se hladi. Pecene baklave preliti prohladjanim sirupom.

Savet