

Posna trougao baklava



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 pakovanja** kora za pitu
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** rendane posne čokolade
- **100 g** suvog groža
- **1 kesica** vanilin šećera

Za preliv:

- **500 ml** vode
- **500 g** šećera
- **2** limuna

Priprema

Prvo pripremiti preliv - kuvati vodu i šećer nakon vrenja na slabijoj temperaturi još 5-6 minuta. Dobijeni sirup ostaviti da se sasvim ohladi.

Svaku koru za pitu uzdužno preseći na tri jednaka dela. Pomešati mlevene orahe, rendanu čokoladu, suvo grožđe i vanilin šećer. Na svaki isečeni kaiš od kora stavljati po kašičicu ovog fila.

Zatim preklopiti na trećinu prvobitnog pravougaonika.

Tako dobijeni pravougaonik dalje preklapati tako što preklopimo gornji levi ugao u trougao i dalje nastavimo da motamo u oblik trougla uvlaćeci krajeve ka unutra. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Poreati ih u pleh podmazan uljem i peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Vrelo preliti potpuno hladnim sirupom, a izmeu rasporediti limun isecen na kolutove zbog lepše arome. Sacekati da se sasvim ohladi, pa služiti.

Savet