

Baklava sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fil:

- 5jaja
- 2 **caše**šecera
- 1 **caš**aulja
- 1 **caš**ajogurta
- 1prašak za pecivo
- Ostalo:
- **500-700 g**višanja
- **500 g**kora za pitu

Sirup:

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

Priprema

Umutiti smesu od jaja, šecera, jogurta, ulja i praška za pecivo.

Kore podeliti na dva dela. U podmazan pleh reati naizmenicno kore i fil, dok se ne utroši prva polovina kora.

Zatim poreati višnje.

Ponovo reati kore i fil. Pre pecenja iseci baklavu na kocke. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Skuvati sirup od šecera i vode i dodati isceen limun.

Vrucu baklavu preliti vrućim sirupom.

Savet