

Baklava sa višnjama (5)



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za baklavu:

- **1 kgtankih kora za baklavu**
- **300 gšecera**
- **3 dlulja**
- **200 gkisele pavlake**
- **5jaja**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 kašikeprezli**
- **1,2 kgocišcenih višnji**

Za preliv:

- **700 gšecera**
- **6 dlvode**

Priprema

Mikserom umutiti jaja sa 300 g šecera, vanilin šecerom, uljem, kiselom pavlakom i praškom za pecivo.

U podmazan pleh reati kore i svaku poprskati umucenim filom (2-3 kašike). Nakon poreanog prvog pakovanja kora preko poreati višnje pomešane sa prezlama. Zatim nastaviti sa reanjem drugog pakovanja kora po istom principu.

Pre pecanja baklavu iseci na kocke i preliti sa dve do tri kašike umucenog fila. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni oko 25-30 minuta.

Skuvati sirup od 700 g šecera i 6 dl vode. Ohlaenu baklavu preliti sa vrucim sirupom.

Savet