

Baklava s višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** višanja
- **500 g** kora za pite i gibanice
- **1 kesica** cimeta
- **3-5 kašika** griza ili hlebnih mrvica

Za fil:

- **3** jajeta
- **200 g** šecera
- **150 g** kisele pavlake
- **2 dl** ulja
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- **4-5 dl** vode
- **300-400 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom. Kada postanu penasta dodati ulje, pavlaku i prašak za pecivo. Mešati

sve dok se sastojci ne sjedine i smesa postane žitka.

Najvažnije je da se svaka kora namaže filom. Na prvih 5 kora ide samo fil, ne idu višnje. Nakon 5 namazanih kora staviti polovinu višanja, zatim preko višanja posuti griz (ili prezlu) - oko 2 kašike - i cimet po želji. Nakon sloja sa višnjama, reati opet 3 kore (svaka namazana sa filom) i dodati drugu polovinu višanja, 2 kašike griza i cimet. Ostatak kora reati dok se ne potroše i kore i fil, s tim da treba ostaviti dovoljno fila za poslednju, gornju kora.

Iseci baklavu u željeni oblik i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 C. Prvih 20-tak minuta peci na 200 C, ostalih 20-25 minuta na 150 C.

Par minuta pre no što je baklava gotova skuvati preliv. Vodu i šećer kuvati dok voda ne provri, i ostaviti još 5 minuta da ključa. Pre no što se voda skine sa vatre, ubaciti 1 kesicu vanil šećera.

Vrelu baklavu prelići vreloim prelivom (sirupom).

Savet

U receptu je naznaeno 4-5 dl vode - ukoliko volite da baklava malo "pliva" u tom soku, onda je potrebno više, ali je za 500 g kora sasvim dovoljno 4 dl vode. Takoe, koliko e baklava upiti mnogo zavisi i od kora. Sa ovom koliinom šeera baklava nije preslatka, ali po želji u fil se može dodati još šeera.