

Baklava sa višnjama (9)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora za baklavu

Za fil:

- **1 kg** neocišćenih višanja
- **200 ml** jogurta
- **1,5** **čaša** (od **180 ml**) šećera
- **1,5** **čaša** griza
- **1,5** **čaša** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo

Sirup za prelivanje baklave:

- **1,5** **čaša** šećera
- **2** **čaše** vode

I još:

- ulje

Priprema

Fil: Izvaditi višnjama koštice. U dublju posudu staviti jogurt, griz, šećer i pecivo, pa dobro promešati. Sipati ulje i mešati (malo duže), dok se ulje, potpuno, ne sjedini sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati višnje i promešati.

Uzeti pleh, vel. 40x23 cm (unutrašnje mere) i podmazati uljem. Kore (trebace 15 komada kora) iseci prema veličini pleha, gde ce se peci. Kore podeliti na pet mesta po tri kore. Složiti, u pleh, tri kore, jednu preko druge. Ne premazivati ih uljem. Fil podeliti na cetiri dela, pa prvi deo rasporediti preko složenih kora.

Nastaviti sa reanjem kora i fila. Zadnje ostaju tri kore, koje treba, takoe, složiti i premazati uljem. Baklavu iseci na kocke. Staviti je da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Kada baklava dobro porumeni izvaditi je i ostaviti da se prohladi.

Sirup za prelivanje baklave: U šerpicu staviti šećer i vodu, pa staviti da provri. Od momenta ključanja kuvati 10 minuta. Ispecenu baklavu, još jedanput, nožem zaseci preko isecenih ivica. Hladnu baklavu prelitati sa vrelinim sirupom i ostaviti da se ohladi i da kore upiju sirup.

Baklavu poslužiti dobro ohlaenu (iz frižidera).

Savet

Iseene delove od kora (kada se kore seku zbog veliine pleha) podeliti na etiri dela, pa svaki deo stavljati preko tri kore, koje su ve stavljene u pleh, pa fil - tri kore, iseene kore - fil...