

# **Socna baklava sa višnjama**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 gkora za baklavu**
- **3jajeta**
- **1 šolja (za belu kafu)šecera**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljajogurta**
- **300 gvišanja**

### **Za sirup:**

- **1 šoljavode**
- **2 šolješecera**

## **Priprema**

Umutiti belanca pa dodati žumaca i mutiti. Dodati šecer, ulje i jogurt i umutiti da se sve sjedini.

Podmazati pleh i staviti jednu koru, pa staviti par kašika fila.

Pa staviti drugu koru i na nju višnje. Preko višanja koru, pa fil, pa koru, pa višnje. I tako naizmenicno dok se ne potroše sastojci.

Završiti sa korom i iseci baklavu na kockice po želji.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci oko 30 minuta. Kada je gotova izvaditi i iseci ponovo po linijama.

Skuvati sirup od šecera i vode i preliti hladan sirup preko tople baklave. Ostaviti da se natopi pa služiti.

### **Savet**

Odlina je :-)