

oko višnja baklava



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za baklave
- **500 g** višanja
- **3** jajeta
- **1 šolja** ulja
- **1 šolja** šecera
- **1/2 šolje** prezli
- **1 šolja** jogurta
- **300 g** Menaž čokolade
- **500 ml** vode
- **600 g** šecera
- **1** limun
- **1 kesica** praška za pecivo

Priprema

Umutimo jaja. Dodamo jogurt, ulje, prezle, šećer i prašak za pecivo i dobro umutimo. Uzmemo dve kore i poprskamo sa malo ulja. Stavimo malo fila, pospemo višnjama i otopljenom čokoladom. Uvijemo u rolatic i secemo rolnice željene dužine. Tako uradimo sa preostalim korama, višnjama, filom i čokoladom. Stavimo da se peku nekih 30 minuta na 200 stepeni. Šećer i vodu pomešamo i stavimo da se kuva. Nakon što provri kuvamo još 10-ak minuta. Sklonimo sa vatre, dodamo isceen sok od limuna i promešamo. Baklave prelinemo hladnim sirupom i ostavimo da upiju.

Savet