

Baklava sa višnjama (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za fil:

- **1** caša jogurta
- **4** jajeta
- **1** caša šecera
- **1** cašaulja
- **1** kesica prška za pecivo

Za sirup:

- **2** caše šecera
- **1** caša vode
- **1** kesica vanilin šecera

I još:

- **1/2** kg gotovih kora za pite
- **400** g višanja

Priprema

Za fil umutiti jaja, dodati jogurt, šecer, ulje i prašak za pecivo. Sjediniti.

Preliv. Sjediniti šecer, vodu i vanillin šecer i staviti na ringlu na nižu temperaturu da se šecer ušpinuje.

1/2 kg kora podeliti na 2 dela. Iz prvog dela kora svaku premazati filom.

Na poslednju koru iz prvog dela poreati višnje, a potom nastavite da reate kore iz drugog dela svaku takoe premažete, sem poslednje.

Staviti da se pece na 180 C 40 minuta u prethodno zagrejanu rernu.

Vrucu baklava preliti ušpinovanim šecerom i ostaviti na 1 h da upije preliv, pa služiti.

Savet