

# **Baklava od višanja**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g kora za pitu (baklavu)
- 500 g višanja

### **Fil:**

- 4 jajeta
- 1 kisela pavlaka
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl ulja

### **Za preliv:**

- 500 g šecera
- 1/2 l vode
- 1 limun

## **Priprema**

U tepsi velicine kora za pitu (baklavu) reati po tri kore. Izmeu svake stavljati po malo pripremljenog fila od jaja pavlake, praška za pecivo i ulja, ali tako paziti da ostane fila za svaku koru do kraja. Na te tri kore staviti polovinu višanja, a zatim opet redjati kore i drugu polovinu višanja.

Ostale kore redjati jednu na drugu a izmedju stavljati po malo fila. Na kraju iseci baklavu na kvadrate i peci u rerni predhodno zagrejanoj na 180 C oko 20 minuta.

Pecenu baklavu prelitи predhodno skuvanim prelivom od šecera, vode i limuna.

Ostaviti da se ohladi, a zatim staviti u frižider. Služiti sutra dan.