

Baklava sa višnjama (13)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 1 **caša od jogurta**šecera
- 1 **caša od jogurta**prezli
- 1 **caša od jogurta**ulja
- 1 **caša**jogurta
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 500 **g**gotovih kora
- 500 **g**višanja

Za sirup:

- 2 **caše od jogurta**šecera
- 1 **caša od jogurta**vode

Priprema

Mikserom penasto umutite jaja pa dodajte šecer, prezle, ulje, jogurt i prašak za pecivo.

Pleh za pecenje premažite uljem, stavite jednu koru, poprskajte je uljem, pa drugu pa poprskajte, isto postupite i sa trecim. Posle reajte jednu po jednu koru i svaku premažite pripremljenim filom.

Kada poreate polovinu kora, otprilike je to 8 kora na nju stavite višnje celom površinom, prekrijte je sledecom korom, premažite je filom i tako redom dok ne utrošite sve kore. Poslednju ne premazujte filom vec je samo

poprskajte uljem. Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Pecenu baklavu isecite na kocke i ostavite da se ohladi. Za to vreme skuvajte sirup. Šecer i vodu stavite da provri i kada se baklava ohladi prelijte je vrelin sirupom.

Savet