

Socna baklava sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **1 kg** višanja
- **po potrebi** griz
- **250 g** margarina

Za šerbet:

- **2 šolje** šećera
- **2 šolje** vode
- **1** limun

Priprema

Skrojiti kore da budu velicine pleha (moj pleh je uzan pa sam kore presekla na pola). Višnje iscepati i ocediti.

Na dno uvec pleha staviti dve kore, pobacati višnje, posuti kašicom griza, prekriti korom, pa ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal (gore staviti dve kore, kao i na dnu, a izmeu uvek po jednu). Iseci baklavu na parcad željene velicine. Preliti je otopljenim margarinom.

Peci u zagrejanjoj rerni na 180 C oko 30 minuta, dok ne porumeni.

Dok se pece, kuvati šerbet. U šerpicu staviti vodu, šećer i limun (oprani i iseceni na kolutove), ostaviti da vri oko

3 minuta.

Pecenu vruću baklavu preliti vrućim šerbetom (preliti polovinom, pa kada upije preliti ostatkom).

Na svaku parcu staviti kolut limuna.

Služiti kada se potpuno ohladi.

Savet

Od svih baklava, ova mi je omiljena, jer nije jako slatka. Prijatno