

## Mini baklave sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za pitu
- **1/2 kg** višanja
- **1 šolja** šecera
- **1 šolja** ulja
- **1 šolja** griza
- **1 šolja** jogurta
- **1** prašak za pecivo

#### Za preliv:

- **2 šolje** šecera
- **2 šolje** vode

### Priprema

U posudu izmešati šecer, griz, ulje i jogurt, dodati prašak za pecivo. Prvu koru premazati preko cele površine ovom smesom, preko nje prebaciti drugu koru i nju takoe premazati filom. Na trecu koru na samo jednom kraju poreati višnje, i motati kore u frulicu. Zaseci nožem na otprilike 2-3cm širine, tako da se od jedne frulice dobije oko desetak komada. Postupak ponoviti dok se ne utroše sve kore. Reati u podmazan pleh i peci. Za to vreme skuvati sirup od šecera i vode i preliti preko jos vrućih baklava. Ako vam se ucini da nisu dovoljno socne, mozete dodati još sirupa naknadno.

**Savet**