

Baklava sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šolja od 2 dl**šecer
- **1 šolja**ulje
- **1 šolja**prezli
- **3**jajeta
- **1**prašak za pecivo
- **500 g**višnja
- **14 komada**gotovih kora
- **400 g**šecera
- **300 ml**vode

Priprema

Umuti 3 jaja kao za tortu da bude penasto. Dodaj 1 šolju od 2 dl šecer, 1 šolju ulje, 1 šolju prezli, 1 prašak za pecivo. Podmazati tepsiju br. 40 pa složiti sedam kora za pitu tako što se na svaku premažuje po 2 do 3 kašike fil od jaja. Na sedmu koru posuti 500 g očišćenih višanja pa opet složiti šest kora, svaku opet premazati filom od jaja sa 2 do 3 kašike. Pitu iseci na kocke pre pečenja. Poprskati vodom pa peci na 180 do 200 stepeni do lepe rumene boje. Hladnu baklavu prelitati sa šerbetom od 400 g šecera i 300 ml vode. Šerbet kuvati oko 5 do 10 minuta.

Savet