

Baklava sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora
- **3** jajeta
- **1** caša jogurta
- **3 caše od 200ml** šecera
- **1 caša od 200ml** ulja
- **3** vanile
- **100** goraha
- **100 g** suvog groža
- **500** gvišanja
- **1** prašak za pecivo

Priprema

Umutiti 3 jaja sa jednom šoljom šecera u to dadati jogurt, cašu ulja i jednu cašu vode.

Šerbet: 400 g šecera u jedna šolja vode.

Kore podeliti na dva dela. Podmazati pleh i svaku koru premazati predhodno spremlijenim filom, na sredinu poredjati višnje i dodati orahe i suvo grože. Pa reati drugi deo kora i svaku premazati smesom. Staviti u pleh i iseci na kocke. Peci na 180 stepeni 15 minuta. Kada je pecena preliti šerbetom. PRIJATNO!

Savet