

Baklava sa višnjama (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora
- **3**jajeta
- **1** **čaš**ajogurta
- **3** **čaše** od **200ml** šećera
- **1** **čaša** od **200ml** ulja
- **3**vanile
- **100** goraha
- **100** gsuvog groža
- **500** gvišanja
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Umotiti 3 jaja sa jednom šoljom šećera u to dodati jogurt, čašu ulja i jednu čašu vode.

Šerbet: 400 g šećera u jedna šolja vode.

Kore podeliti na dva dela. Podmazati pleh i svaku koru premazati predhodno spremljenim 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