

## **Baklava sa višnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Fil:**

- **5**jaja
- **2** cašešecera
- **1** cašaulja
- **1** cašajogurta
- **1**prašak za pecivo
- Ostalo:
- **500-700** gvišanja
- **500** gkora za pitu

#### **Sirup:**

- **500** gšecera
- **500** mlvode
- **1**limun

### **Priprema**

Umutiti smesu od jaja, šecera, jogurta, ulja i praška za pecivo.

Kore podeliti na dva dela. U podmazan pleh reati naizmenicno kore i fil, dok se ne utroši prva polovina kora.

Zatim poreati višnje.

Ponovo reati kore i fil. Pre pecenja iseci baklavu na kocke. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Skuvati sirup od šecera i vode i dodati isceen limun.

Vrucu baklavu preliti vrucim sirupom.

### **Savet**