

Baklava sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil:

- 5jaja
- 2 **caše od jogurta**šecera
- 2 **dl** ulja
- 2 **dl**mleka
- 1prašak za pecivo
- 400 gvišanja

Sirup:

- 4 **dl**vode
- 350 gšecera

Kore:

- 400 gkora za pitu

Priprema

Skuvati sirup od šecera i vode i ostaviti da se ohladi. (Kuvati oko 15 minuta)

Za to vreme pripremiti fil: odvojiti belanca od žumanaca, pa umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Zatim dodati žumanca, ulje, mleko i prašak za pecivo i polako sve sjediniti.

U podmazan pleh staviti 2 kore, preliti sa 5 kašika fila i poreati višnje. Opet staviti 2 kore, 5 kašika fila, malo višanja i tako nastaviti dok se ne utroše svi sastojci. Voditi racuna da na kraju gore bude kora.

Iseci baklavu na trouglove, preliti sa malo fila i peci u zagrejanj rerni. Vrucu baklavu preliti hladnim sirupom.

Savet

Najbolje je pripremiti baklavu 1 dan ranije kako bi upila sirup.