

Baklava sa višnjama (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gkora za baklavu**
- **oko 600 gvišanja**
- **3-4 kašike šecera**
- **4 kašike griza**
- **2 vanilin šecera**

Za šerbet:

- **4 šolje od 2.5 dl šecera**
- **4 šolje vode**
- **1 limun**

Priprema

Ocišcene višnje ocediti od soka, pa pomešati sa šecerom i grizom. Kolicinu šecera odredite sami, ja licno ne volim preslatko jer "ubija" onaj kiselasti ukus višanja, koji jako volim, a i ove moje višnje su bile baš slatke, tako da... po ukusu... Uzimati po dve kore, poprskati sa malo ulja, pa po siroj strani kore staviti višnje...

... i zamotati u rolinic. Tako raditi sve dok ima materijala.

Poredjati rolate u nauljen pleh, iseci na parcad i peci na 180 stepeni dvadesetak minuta, ili dok ne porumeni. Skuvati šerbet, dodati 1 limun isecen na kolutice, ostaviti da se smlaci, pa preliti hladnu baklavu. Ostaviti da lepo upije.

Savet