

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

Očišcene višnje ocediti od soka, pa pomešati sa šecerom i grizom. Kolicinu šecera odredite sami, ja licno ne volim preslatko jer "ubija" onaj kiselkasti 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 rolatic. 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 preliter hladnu baklavu. Ostaviti da lepo upije.

Savet