

## **Baklava sa višnjama (7)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- 3 jajeta
- 1 čaša jogurta
- 1 čaša (od jogurta) ulja
- 1 kesica prška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 3 pune kašike brašna

#### **Za preliv:**

- 2 čaše (od jogurta) šecera
- 2,5 čaševode

## I još

- **500 g** gotovih kora
- **400 g** višanja
- griz

## Priprema

Skuvati šerbet i ostaviti da se hlađi. Umutiti jaja sa jogurtom, uljem, dodati vanilu, pecivo i brašno.

Filovati na sledeći nacin: Kora, fil, kora, fil, kora, fil, kora, višnje na dno kore, posuti sa kašikom griza i zatim uviti u rolat. Tako utrošiti sve kore, premazati sa filom i ispeci. Vrucu baklavu preliti hladnim šerbetom.

## Savet

Baklava je jednostavno prelepa :-)