

## ***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** praška za pecivo
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 3 **pune kašike** brašna

#### **Za preliv:**

- 2 **čaše (od jogurta)** šecera
- 2,5 **čaše** vode

## I još

- 500 g gotovih kora
- 400 g višanja
- griz

## Priprema

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

Filovati na sledeci 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 preliter hladnim šerbetom.

## Savet

Baklava je jednostavno prelepa :-)