

Baklava sa višnjama (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pite
- **500** g višanja
- **4**jajeta
- **1** cašajogurta
- **1** cašaulja
- **1/2** cašegriza
- **1/2** cašeprezle
- **1** kesicevanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** caša šecera

Za sirup:

- **400** mlvode
- **500** gšecera

Priprema

Odvojiti 7 kora. Umutiti sve sastojke za fil i mazati cetkicom svaku koru, premazati filom, pa na sredini staviti voće, pa opet staviti ostalih 7 i svaku mazati do kraja. Iseci baklavu na kocke, pa preliteri preostalim filom.

Staviti da se pece u zagrejanj rerni na 200 C, dok ne porumeni 20-25 minuta. Sirup prokuvati šecer i vodu 5-7 minuta i preliti pecenu baklavu. Prijatno!

Savet

Ako imate višnje sa košpicama obavezno ih izvadite! :-D :-D :-D :-D