

## **Baklava sa višnjama (9)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kgtankih kora za baklavu**

#### **Za fil:**

- **1 kgneocišcenih višanja**
- **200 mljogurta**
- **1,5 caša (od 180 ml)šecera**
- **1,5 cašagriza**
- **1,5 cašaulja**
- **1 kesicaprška za pecivo**

#### **Sirup za prelivanje baklave:**

- **1,5 cašašecera**
- **2 caše vode**

#### **I još:**

- ulje

### **Priprema**

Fil: Izvaditi višnjama koštice. U dublju posudu staviti jogurt, griz, šećer i pecivo, pa dobro pomešati. Sipati ulje i mešati (malo duže), dok se ulje, potpuno, ne sjedini sa ostalim sastojcima. Na kraju dodati višnje i pomešati.

Uzeti pleh, vel. 40x23 cm (unutrašnje mere) i podmazati uljem. Kore (trebace 15 komada kora) iseci prema velicini pleha, gde će se peci. Kore podeliti na pet mesta po tri kore. Složiti, u pleh, tri kore, jednu preko druge. Ne premazivati ih uljem. Fil podeliti na cetiri dela, pa prvi deo rasporediti preko složenih kora.

Nastaviti sa reanjem kora i fila. Zadnje ostaju tri kore, koje treba, takođe, složiti i premazati uljem. Baklavu iseci na kocke. Staviti je da se peče, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni.

Kada baklava dobro porumeni izvaditi je i ostaviti da se prohladi.

Sirup za prelivanje baklave: U šerpicu staviti šećer i vodu, pa staviti da provri. Od momenta ključanja kuvati 10 minuta. Ispecenu baklavu, još jedanput, nožem zaseći preko isecenih ivica. Hladnu baklavu prelitati sa vrelim sirupom i ostaviti da se ohladi i da kore upiju sirup.

Baklavu poslužiti dobro ohlaenu (iz frižidera).

## **Savet**

Iseene delove od kora (kada se kore sekut zbog veličine pleha) podeliti na etiri dela, pa svaki deo stavljati preko tri kore, koje su ve stavljeni u pleh, pa fil - tri kore, iseene kore - fil...