

Urolana baklavica sa višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caša** jogurta
- 100 g **Menaž** čokolade
- 1 **caša (od jogurta)** šećera
- 1 **šaša (od jogurta)** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kesica** vanilin šećera
- 300 g višanja
- 1 **pakovanje** kora za baklavu

Za sirup:

- 1 **caša (od jogurta)** šećera
- 1,5 **caša (od jogurta)** vode

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom cvrsto, kao za tortu. Dodati otopljenu Menaž čokoladu, ulje, jogurt, prašak za pecivo, vanilin šećer. Sve ovo umutiti i time mazati svaku koru, dovoljno je po 3 kašike fila.

Po ivici kore porežati višnje.

Postupak ponavljati dok ne potrošite sve kore i ceo fil. Porežati u plehu, isecite baklavice po želji i pecite na 200 C dok ne porumeni.

Za sirup je potrebno šećer i vodu prokuvati i pecenu mlaku baklavicu preliti vrelim sirupom, ali je prethodno ponovo isecite.

Savet

Mera je žaša od jogurta.