

# **Urolana baklavica sa višnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1** caša jogurta
- **100 g**Menaž cokolade
- **1** caša (od jogurta)šecera
- **1** šaša (od jogurta)ulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera
- **300** gvišanja
- **1** pakovanjekora za baklavu

### **Za sirup:**

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

## **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom cvrstom, kao za tortu. Dodati otopljenu Menaž cokoladu, ulje, jogurt, prašak za pecivo, vanilin šefer. Sve ovo umutiti i time mazati svaku koru, dovoljno je po 3 kašike fila.

Po ivici kore poreati višnje.

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

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

### **Savet**

Mera je aša od jogurta.