

Socna baklava sa višnjama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za baklavu
- 3jajeta
- **1 šolja (za belu kafu)**šecera
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**jogurta
- **300** gvišanja

Za sirup:

- **1 šolja**vode
- **2 šolje**šecera

Priprema

Umutiti belanca pa dodati žumaca i mutiti. Dodati šećer, ulje i jogurt i umutiti da se sve sjedini.

Podmazati pleh i staviti jednu koru, pa staviti par kašika fila.

Pa staviti drugu koru i na nju višnje. Preko višanja koru, pa fil, pa koru, pa višnje. I tako naizmenicno dok se ne potroše sastojci.

Završiti sa korom i iseci baklavu na kockice po želji.

Staviti u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci oko 30 minuta. Kada je gotova izvaditi i iseci ponovo po linijama.

Skuvati sirup od šecera i vode i prelići hladan sirup preko tople baklave. Ostaviti da se natopi pa služiti.

Savet

Odlična je :-)