

Baklava sa višnjama (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- 3 jajeta
- 1 **caša**šecera
- 1 **caša**jogurta
- 1 **caša**ulja
- 1 **caša**griza
- 1 **kesica**prašak za pecivo

Preliv:

- 1 **l**vode
- 700 **g**šecera
- 2-3 **kesice**vanilin šecera

Ostalo:

- 1 **pakovanje**kora za baklave
- 500 **g**ocišćenih višanja

Priprema

Umutiti 3 belanca, dodati cašu šecera i 3 žumanca, cašu jogurta, ulja, griza i prašak za pecivo. Kore podeliti na dva dela. Reati prvi deo kora u veliki pleh i svaku koru mazati sa po 3-4 kašike fila. Poslednju koru prvog dela posuti višnjama i nastaviti sa reanjem i filovanjem drugog dela kora. Nafilovanu baklavu iseci na veće kvadrate

i staviti da se pece. Za to vreme skuvati preliv i vrelim preliti vrelu baklavu.

Savet

Ne merim vreme peenja baklave i kuvanja preлива.