

Baklava sa višnjama (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjetankih kora**
- **3jajeta**
- **1 cašajogurta**
- **1 cašašecera**
- **1 cašaulja**
- **400 gvišanja**

Preliv:

- **500 gšecera**
- **600 mlvode**
- **1 kesicavanił šecera**

Priprema

Umutiti dobro jaja, šecer, ulje, jogurt. Podmazati pleh i reati 3 kore koje treba premazati sa par kašika fila, 3 takoe i poreati višnje preko. I tako dok se ne utroši materijal, na kraju iseci na kocke i prelitи sa ostatokom fila.

Peci na 180 C oko 35 minuta, dok ne porumeni lepo.

Skuvati šecer, vanil šecer i vodu, da kljuca par minuta samo. Ostaviti da se dobro ohladi. Pecenu baklavi iseci na kocke još jednom, prelitи hladnim sirupom. Ostaviti par sati da upije sirup i služiti.

Savet