

Baklava sa višnjama (11)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jetankih kora
- **3**jajeta
- **1** **caša**jogurta
- **1** **caša**šecera
- **1** **caša**ulja
- **400** gvišanja

Preliv:

- **500** gšecera
- **600** mlvode
- **1** **kesica**vanil šecera

Priprema

Umutiti dobro jaja, šecer, ulje, jogurt. Podmazati pleh i re?ati 3 kore koje treba premazati sa par kašika fila, 3 tako?e i pore?ati višnje preko. I tako dok se ne utroši materijal, na kraju iseci na kocke i preliti 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, preliti hladnim sirupom. Ostaviti par sati da upije sirup i služiti.

Savet