

## ***Baklava sa višnjama (12)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **1** **caš** jogurta
- **4** jajeta
- **1** **caša** šecera
- **1** **caš** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo

#### **Za sirup:**

- **2** **caše** šecera
- **1** **caša** vode
- **1** **kesica** vanilin šecera

#### **I još:**

- **1/2** **kg** gotovih kora za pite
- **400** **g** višanja

### **Priprema**

Za fil umutiti jaja, dodati jogurt, šecer, ulje i prašak za pecivo. Sjediniti.

Preliv. Sjediniti šećer, vodu i vanilin šećer i staviti na ringlu na nižu temperaturu da se šećer ušpinuje.

1/2 kg kora podeliti na 2 dela. Iz prvog dela kora svaku premazati filom.

Na poslednju koru iz prvog dela poređati višnje, a potom nastavite da ređate kore iz drugog dela svaku takođe premažete, sem poslednje.

Staviti da se pece na 180 C 40 minuta u prethodno zagrejanu rernu.

Vrucu baklava preliti ušpinovanim šećerom i ostaviti na 1 h da upije preliv, pa služiti.

### **Savet**