

## *Baklava od višanja*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g kora za pitu (baklavu)
- 500 g višanja

#### **Fil:**

- 4 jajeta
- 1 kisela pavlaka
- 1 prašak za pecivo
- 2 dl ulja

#### **Za preliv:**

- 500 g šecera
- 1/2 l vode
- 1 limun

### **Priprema**

U tepsiju velicine kora za pitu (baklavu) režiati po tri kore. Između svake stavljati po malo pripremljenog fila od jaja pavlake, praška za pecivo i ulja, ali tako paziti da ostane fila za svaku koru do kraja. Na te tri kore staviti polovinu višanja, a zatim opet redjati kore i drugu polovinu višanja.

Ostale kore redjati jednu na drugu a između stavljaati po malo fila. Na kraju iseci baklavu na kvadrate i peci u rerni predhodno zagrejanoj na 180 C oko 20 minuta.

Pecenu baklavu preliteri predhodno skuvanim prelivom od šecera, vode i limuna.

Ostaviti da se ohladi, a zatim staviti u frižider. Služiti sutra dan.