

## **Socna baklava sa višnjama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** gkora za pitu
- **1 kg** višanja
- **po potrebigriz**
- **250** gmargarina

#### **Za šerbet:**

- **2 šolje** šecera
- **2 šolje** vode
- **1** limun

### **Priprema**

Skrojiti kore da budu velicine pleha (moj pleh je uzan pa sam kore presekla na pola). Višnje iscepati i ocediti.

Na dno uvec pleha staviti dve kore, pobacati višnje, posuti kašicicom griza, prekriti korom, pa ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal (gore staviti dve kore, kao i na dnu, a izmeu uvek po jednu). Iseci baklavu na parcad željene velicine. Preliti je otopljenim margarinom.

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 30 minuta, dok ne porumeni.

Dok se pece, kuvati šerbet. U šepbicu staviti vodu, šecer i limun (oprani i iseci na kolutove), ostaviti da vri oko

3 minuta.

Pecenu vrucu baklavu preliti vrucim šerbetom (preliti polovinom, pa kada upije preliti ostatkom).

Na svako parce staviti kolut limuna.

Služiti kada se potpuno ohladi.

### **Savet**

Od svih baklava, ova mi je omiljena, jer nije jako slatka. Prijatno