

Baklava sa višnjama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu
- **2** **caša** (od jogurta) šecera
- **1** **caš** ulja
- **1** **caša** jogurta
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **5** jaja
- **500 g** višanja

Sirup:

- **500 g** šecera
- **500 ml** vode
- **1** limun

Priprema

Umutiti jaja i šecer mikserom pa dodati jogurt i ulje i prašak za pecivo. Kore podeliti na 2 dela. Višnje dobro iscediti. Podmazati pleh sa malo ulja. Staviti prvu koru od polovine kora.

Zatim premazati filom kora pa svaku sledecu re?ati i premazivati sve dok ne utrošimo prvu polovinu kora. Zatim pore?amo višnje ravnomerno.

Isti postupak nastavimo sa drugom polovinom kora. Svaku koru premazujemo sa 2-3 kašike fila da bi bilo

dovoljno za svaku koru. Zadnju koru isto premažemo da bi lepo porumenela. Na kraju isecemo baklavu na kocke.

Uključimo rernu na 200C stavimo baklavu pa kad malo porumeni prekrijemo folijom. Pecemo nekih pola sata 40 minuta zavisi od rerne. Proverite sami najbolje. Kuvamo šerbet pa prelijemo vruću baklavu vrućim sirupom.

Možete limun iscediti ili iseci na kriške kako više volite. Kada smo prelili baklavu ostavimo da se ohladi i lepo upije. Probajte odlična je, socna i nije klasična pita sa višnjama!

Savet

Ja sam pravila duplu meru u pleh od šporeta da se neko ne zbuni. Najbolje ovu meru praviti u tepsiji srednje veličine. Mi ovu baklavu obožavamo pa uvek brzo nestane! :)