Baklava sa višnjama

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g kora za pite i baklave
- 4 jajeta
- 4 coljice šecera
- 4 šoljice griza
- 4 šoljice ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 caša jogurta
- višnje (bez koštica) po potrebi

Sirup:

- 500 g šecera
- 200 ml vode

Priprema

Izmutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, griz, jogurt, pecivo. Mažemo po cetiri kore za jedan rolat.

Uzmemo koru i premažemo je filom, odozgo opet kora, pa fil, kora, pa fil i cetvrtu opet mažemo filom, pa stavimo višnje i motamo u rolat. etiri rolata. Pecemo.

Kada ispecemo, isecemo rolate na kockice i ostavimo da se ohlade.

Pripremimo sirup: Ušpilujemo šecer i vodu.

Kada su rolati vec hladni, prelijemo sirupom i ostavimo malo da upiju.