

Baklava sa višnjama



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **800 g**ocišćenih višanja
- 3 jajeta
- **200 ml**kisele pavlake
- **200 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2,5 dl**ulja
- **150 g**mlevenog keksa

Sirup:

- **1/2**limuna
- **300 g**šecera
- **500 ml**vode

Priprema

Jaja penasto izmutiti sa šećerom i vanil šećerom dodati ulje i pavlaku pomešati zatim umešati i prašak za pecivo. Tepsiju podmazati uljem redjeti kora premaz zatim kora pa premaz.....

Na svaku 3 koru preko pospemo i mleveni keks.

Po ponovo kora pa premaz, kad potrošimo polovinu kore razporedimo višnje.

Nastavimo redosled kora premaz i na svaku 3 koru mleveni keks završavamo korom preko koje sipamo preostali fil, kolac izseckamo na kockice.

Pecemo na 180C oko 20-25 minuta dok lepo porumeni.

Gotov kolac ostavimo da se prohladi, stavimo vodu s šećerom da se kuva dodamo kolutove limuna i kuvamo na tihoj vatri oko 25 minuta da dobijemo sirup i prelijemo preko kolaca.

Savet

Ostavimo par sati da lepo upije tenost najbolje preko noi. Umesto mlevenog keksa može koristiti i pšenine griz.