

Baklava sa makom i višnjama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za baklavu
- **5** jaja
- **250 g** šecera
- **250 g** mlevenog maka
- **5 kašika** prezli
- **1** prašak za pecivo
- **3 male** šoljice ulja
- **300 g** višanja iz kompota

Sirup:

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

Plus:

- **maloulja** za podmazivanje

Priprema

Ulupati belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa dodati žumanca i još malo mutiti mikserom. Dodati mak, prašak za pecivo, prezlu i na kraju ulje pa sve polako pomešati kašikom. Pleh namazati uljem, pa reati kore. Na dno staviti

3 kore, svaku poprskati sa malo ulja, pa staviti fil i posuti višnjama. Staviti po dve kore, pa fil, višnje i tako dok ne nestane materijala. Završiti sa korama, odozgo staviti po 3 kore.

Koru dobro premazati uljem i iseci nožem. Staviti u zagrejanu lernu na 200 stepeni da se pece. Meuvremeno pripremiti sirup. 0,5 l vode staviti da se kuva sa 0,5 kg šecera i dodati isceeni sok od jednog limuna. Kada je baklava pecena, izvaditi iz rerne, sacekati da se malo hladi i preliti sirupom. Kada se sirup upije možemo poslužiti baklavu.

Savet