Baklava sa višnjama i plazmom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**tankih kora za pitu
- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **1**vanil-šecer
- **200 g**kisele pavlake
- **250 ml**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **150 g**mlevene plazme
- **700 g**ocišcenih višanja
- Za sirup:
- **400 g**šecera
- **500 ml**voda
- **1**limun

Priprema

Rucnom žicom za mucenje umutiti jaja, šecer i vanil-šecer. Potom dodati kiselu pavlaku, ulje i prašak za pecivo i sve izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pleh premazati uljem, staviti koru...

...te je premazati umucenom smesom.

Zatim staviti još jednu koru te i nju premazati smesom. Staviti trecu koru, premazati smesom i rasporediti polovinu mlevene plazme.

Potom staviti koru,premazati smesom, staviti drugu koru te i nju premazati smesom i trecu koru staviti, premazati smesom i svuda rasporediti višnje.

Opet staviti koru, premazati smesom, preko staviti drugu koru te i nju premazati smesom. Zatim staviti trecu koru, premazati je smesom i rasporediti drugu polovinu mlevene plazme.

Preko plazme staviti koru, premazati je smesom, staviti drugu koru te i nju premazati smesom. Završiti trecom korom te i nju premazati smesom.

Iseci na kocke željene velicine i ostaviti da odstoji 30 minuta. Baklavu peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 40 minuta.

Gotovu baklavu izvaditi iz rerne i ostaviti da se dobro ohladi.

Za to vreme pripremiti sirup: U šerpu staviti šecer, dodati vodu i 3 koluta limuna. Staviti na vatru i kuvati 25 minuta, stim što limun izvaditi nakon deset minuta kuvanja kako sirup ne bi bio isuviše kiseo.

Dobro ohlaenu baklavu preliti vrelim sirupom i ostaviti da se ohladi i da baklava lepo upije sirup.

Servirati i uživati u baklavi koja je fantasticnog ukusa.

Savet

Pošto smo na selu i iskoristismo ovaj lep dan za roštiljanje sa prijateljima,nakon ruka poslužila sam ih ovom predivnom baklavom i bili su oduševljeni. Probajte. Prijatno.