

Breskvice (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 1 šolja (šolja od 250 g) šecera
- 1/2 šolje šecera u prahu
- 1,5 šolja ulja
- 2 kašike brašna
- 2 kašike gustina
- 4- 4,5 šolje brašna
- 1 kašica praška za pecivo

Za fil:

- mrvice od izdubljenih breskvica
- 6 kašika marmelade od kajsija
- 2 kašike kakaoa
- 1 kašica cimeta
- 100 gmlevenih oraha
- 100 gmlevene plazme
- sok od kajsije

Priprema

4 jaja, 1 šolja (šolja od 2,5 dl) šecera, 1/2 šolje šecera u prahu, 1,5 šolja ulja, 2 kašike brašna, 2 kašike gustina, 1 kašica praška za pecivo. Sve dobro izmiksati i ostaviti u frižideru 3 sata. Pa dodati brašna oko 4-4,5 šolja. Praviti kuglice i peci na 150 stepeni. Kad se ohlade izdubiti. Fil: Samleti mrvice od izdubljenih breskvica.

Pomešati 6 kašika marmelade od kajsija, 2 kašike kakaoa, 1 kašicicu cimeta, 100 g mlevenih oraha, 100 g mlevene plazme, mlevene mrvice i sve zamesiti sa sokom od kajsije, da ne bude cvrsto, (malo redje od palente). Masu staviti u kesu za šlag i istiskati u svaku breskvicu, pa ih spojiti. Breskvice uvaljivati sa jedne strane u žutu boju, a sa druge strane u crvenu boju, da stanu par minuta i uvaljati u kristal šećer.

Savet

Gotove breskvice ne valja u boju ve prskam. Za prskanje breskvica koristim plastinu boicu sa raspršivaem, stavim u nju malo boje i vode i prskam, sa jedne strane žutom bojom sa druge crvenom bojom.