Breskvice (7)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvite:

- **300 g**masti
- **400 g**šecera
- **2**jajeta
- **1**kiselo mleko
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kg**brašna
- **200 g**džema od kajsije
- **150 g** mlevenih oraha

Za natapanje biskvita:

- **500 g** šecera
- **500 ml**vode
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutiti mast sa šecerom, u to dodati jaja, kiselo mleko, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo. Od testa oblikovati male kuglice i reati u pleh. Peci 15 minuta na 200 stepeni (da blago porumene). Šecer i vodu kuvati 20 minuta i hladne biskvite potopiti u vreo sirup (na kratko). Biskvite spajati džemom i valjati u mlevene orahe.

Savet