

Breskvice (8)



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika ulja
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kesice praška za pecivo
- 700 g brašna
- prstohvat soli
- 2 kašike rumca
- 1 limun korica

Za kremu:

- izvrtene mrvice (od breskica)
- 125 g putera/margarina
- 100 g oraha
- 50 ml mleka
- 2 kašike rumca
- malo limunovog soka
- 150 g šecera u prahu

Za dekoraciju:

- 2 dl vode
- po želji ekstrakt

- **100 g**šecera

Priprema

Od belanjaka, soli i šecera izmiksati cvrst sneg, dodati ulje i miksati dalje. Kad je smesa ujednacena, narendati limunovu koricu, dodati vanilin šecer i rum, pa to izmiksati i na kraju dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo (brašna po potrebi – cca 700 g) i jedan po jedan žumanjak. Testo bude malo lepljivo, cvrsto ali ne pretvrdo.

Testo ostaviti u frižideru minimalno pola sata, a nakon toga praviti malene loptice vrteći ih u rukama dok ne budu sasvim glatke.

Peci ih na 200'C oko 15-20 minuta. Ohladiti ih pa izdubiti oštrim nožicom ili malenom kašikom.

Za kremu obariti orahe vrelim mlekom pa dodati sve ostale sastojke i dobro izmešati. Puniti polovice pa spajati po dve.

Za dekoraciju pripremiti vodu u koju dodamo ekstrakt. Umocimo vrhove brekvica kako bi se obojile, sacekamo malo da se prosuše, a zatim ih uvaljamo u kristal šecer. Prijtno :)

Savet