

Breskvice (9)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 3jajeta
- 2 šoljemasti
- 1 šoljašecera
- 1 kašicicasode bikarbone
- po potrebibrašna
- 1 šoljamleka

Za fil:

- 1 kašikakakaoa
- 3 kašikešecera
- 1 flašica ekstrakta ruma
- malomleka

Za umakanje:

- 1 ekstrakt maline

- **1,5 dl**vode
- kristal šećer

Priprema

U vecu ciniju staviti jaja, šećer, sodu bikarbonu i mast pa mikserom mutiti dok se šećer istopi. Zatim dodavati brašno i mesiti rukom da se dobije tvre testo.

Testo ostaviti da malo odmori pa praviti male loptice velicine oraha i manje po želji. Peci na 200 C dok lepo porumene.

Pecene kuglice ostaviti da se malo prohlade pa svaku lopticu izdubiti. Od mrvica koje nam ostanu od izdubljuvanja pravice se fil.

Fil: Mrvice od testa pomešati sa kakaom, šećerom i ekstraktom ruma pa dodati malo mleka da dobijemo gust fil.

Punimo jednu lopticu pa preklopimo sa drugom.

Ekstrakt maline razblažiti sa vodom, a šećer stavimo na tanjiric. Pa pripremljene breskvice umacemo u ekstrat i uvaljamo u šećer. Breskvice su najlepše kada prenoce.

Savet

:-)