

Breskvice (10)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 2 dl bele kafe
- 2 dl ulja
- 2 kesice praška za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera
- 200 g šecera
- 950 g brašna

Za filovanje:

- 100 g oraha
- 250 g putera
- 150 ml mleka
- 2-3 kašike kakao praha
- 2-3 kašike rumuna
- mrvica od ozidbljenih breskvica

Za ukrašavanje:

- 150 ml mleka
- 1/2 bocice ekstrakta od breskve
- 1/2 bocice ekstrakta jagode ili maline

Priprema

Priprema testa za breskvice. 3 jajeta 200 g šećera umutiti dodati 2 dl bele kafe, 2 dl ulja. To sve zajedno umutiti dodati 2 praška peciva i 2 kesice vanilin šećera, zatim lagano umešati 950 g brašna. Ostaviti testo da odstoji 2 sata, u frižideru. Posle dva sata testo izvaditi iz frižidera u manju ciniju sipati 100 g brašna. Od testa kidati male komadice i praviti loptice. Svaku lopticu umociti u brašno i fino oblikovati. Oblikovane kuglice slagati u tepsiju na pek papir raznmaknute jednu od druge. Peci na 180 stepeni 15 minuta da ostanu svetle. Pecene breskvice još dok su tople izdubiti.

Priprema fila. Puter umutiti sa šećerom u prahu, dodati rum, kakao prah, mlevene orahe i mrvice od breskvica, sjediniti i dodati mleko. Svaku polovinu breskvice napuniti filom. Spajati po dve polovine. Kada se spoje po dve polovine onda uzeti dve cinije pa u prvu ciniju staviti 75 ml mleka i pola bocice ekstrakta od maline ili jagode. u drugu ciniju staviti 75 ml mleka i pola bocice ekstrakta od breskve, zatim lagano umakati breskvice u cinije, pa ih valjati u kristal šećer. Prijatno.

Savet

Od ove smese se dobije oko 80 breskvica.