

Breskvice (12)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za breskvice:

- **430 g** brašna
- **225 ml** ulja
- **3 kašike** mleka
- **180 g** šećera
- **3** jajeta
- **2 kašice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanil šećera

Za fil:

- mrvica od izdubljena breskvice
- **150 ml** rumca
- džem po izboru
- **50 g** otopljene čokolade

Za dekoraciju:

- **po želji** kapi farbe za hranu
- **po želji** ekstrakt jagode i breskve, kruške

Priprema

Jaja umutiti mikserom. Dodati šećer i mutiti, i na kraju ulje, i sve umutiti mikserom, ili žicom. Da se lepo

sjedine sastojci. U tu smesu dodati 3 kašike mleka i vanil šećer i mutiti da se sjedine sastojci, dodati još 2 kašičice praška za pecivo i 3 kašike brašna, promešati, i staviti u frižider na 2 sata.

Nakon dva sata dodavati preostalo brašno i u početku mutiti varjačom ili mutilicom, pa sa dodatkom brašna početi sa mešenje testa rukama, dok se ne dobije lepa mekana masa, koja se ne lepi za ruke. Od te mase kidati komadice i rukama formirati kuglice, manje velicine oraha. Lepo ih rukama oblikujete i staviti u tepsiju, na kojoj je papir za pečenje i poslagati ih. Peci ih dok blago ne počnu da rumene, nikako previše, jer onda jako pucaju. Oko 15ak minuta maksimalno, zavisi koliko je rerna jaka, ali nikako ne bi trebale da previše porumene.

Vaditi kuglice iz tepsije, i iz svake sa donje strane spicastim nožicom izdubljivati sredinu. Ne previše, da ne puknu, nego dovoljno da može da se malo filuje.

Od izdrobljenih breskvica sakupiti sve mrvice, dodati rum, džem, istopljenu čokoladu i promešati. Može da se doda šta god da želite u fil, ali meni je ovaj najlepší. Uzimati po 2 breskvice i filovati pa ih tako spajati. Svaku spojenu breskvicu na par sekundi spustiti u mleko (ako želite da budu mekane). Samo ih spustiti, malo okrenuti i vaditi. Mnogo mekše i lepše budu ovako. Reati ih na tacnu dok se sav materijal ne utroši.

U dve cinice se sipa po 85ml vode. Doda se po 2 kašike farbe za hranu i po pola flašice ekstrakta boje, u jednu cinijicu od malina/jagoda, a u drugu od breskvi/kruški/kajsija. Formiranu breskvicu sa jedne strane spustite malo u crvenu boju, sa druge strane u narandžastu i uvaljajte u kristal šećer.

Ostaviti kolacice da odstoje, meni su lepši što duže stoje jer postaju sve mekši. I uživati u ukusu.

Savet

Jedna od omiljenih vrsta kolaa :)