

Breskvice (15)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Testo:

- **2 velika ili 3 srednjajajeta**
- **180 g**šecera
- **225 ml**ulja
- **3 kašikemleka**
- **1 kesicavanilin** šecera
- **2 kašice**prška za pecivo
- **3 kašike**brašna
- **425 g**brašna

Fil:

- **150 ml**ruma
- **350 g**domaceg džema od šljiva
- mrvice od breskvice
- **100 g** seckanih oraha (opcionalno)
- **100 g**topljene cokolade za kuvanje (opcionalno)

Farbanje:

- **85 ml**vode (za svaku boju, i možda malo više u zavisnosti koliko dugo držite breskvice u boju)
- **po željici** kapi farbe za hranu
- **po želji** ekstrakt od maline i kruškovca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Žicom umutiti jaja i šećer vrlo malo pa dodati ulje koje cete takoe umutiti dok se ne sjedini sa jajima. U umucenu smesu dodati 3 kašike mleka i vanilin šećer pa i dalje mutiti žicom da sjedinite, i na kraju dodati 2 kašice praška za pecivo i 3 kašike brašna i sve to sjediniti pa ostaviti u frižider da odstoji dva sata. Izvaditi posle dva sata pa dodati 425 g brašna, nemojte staviti celu kolicinu brašna, jer dosta zavisi od velicine jaja, umešati brašno varjacom, pa istresti na pobršnjenu radnu površinu i umesiti glatko testo. Ako vam se lepi za prste dodati još brašna dok ne bude fino testo koje se ne lepi za prste. Od gotovog testa kidati loptice, možete da koristite onu americku mericu za kašicicu i onda su vam sve breskvice iste, dobro ih dlanovima uradite da vam budi glatke, jer ako nisu glatke, pucace vam.

Staviti na pleh, koji ste prekrili sa papirom za pecenje i peci ih dok vam blago ne porumene na 165-170°C u zavisnosti od vaše rerne.(na mojoj rerni je 160°C i peku se oko 18 minuta). Mlake kuglice dubiti ivicom oštrog noža i stavljati ih na poslužavnik, koji ste postavili kuhinjskim papirom Mrvice od kuglica pomešati sa domaćim džemom od šljiva i dodavati ruma po želji. Treba da vam se rum oseti vise od džema. (umesto džema od šljiva možete koristiti i džem od kajsija) Puniti kuglice, ako imate višak džema okolo, ocistiti nožem. Spojiti kuglice zajedno. Pripremiti dve posudice i u svaku sipati po 85 ml vode (možda ce vam trebati i više, u zavisnosti koliko hocete da vam boja bude jaka) dodati kašiku, dve farbe za hranu i pola flašice ekstrakta od maline i kruške (ako imate breskvu stavite breskvu, ja je nemam pa koristim kruškin ekstrakt) pa zamociti jednu stranu jednom dva puta ili tri puta, ali vrlo kratko jer ne želite da vam se breskvice natope vodom, raspadace se. Zamocene breskvice nareati na pleh koji ste postavili kuhinjskim papirom da se malo ocede, uradite 5-6 breskvica, pa ih onda uvaljati u sitniji šećer i ostaviti ih na poslužavnik koji ste postavili kuhinjskim papirom.

Ovako.

Savet

Breskvice sam probala pre dosta godina i to više puta. I nikad mi nisu uspele. Ili su se lomile ili bi splasnule, jednostavno krajnji rezultat mi se nikada nije dopadao. Tako sam ja teška srca odustala i dalje se divila svaki put kad vidim da ih neko postavi. Dok nismo dobili pozivnicu na seosko Božino veselje i svako da donese neki kola, koji se u zemlji porekla pravi za praznike. Kud od svega da mi na pamet padnu baš breskvice. I sreom setim se moje Zoki sa bloga Cooking with Zoki i zamolim je za recept, koji mi je ona kao i uvek poslala tj LINK na njega i naravno ponudila da mi pomogne, ako nešto zapne. Sledila sam potpuno uputstva, merila i odmeravala u gram i ml, a kao što vidite rezultat, moje breskvice su uspele. Eh radosti! I hvala dragoj Zoki, mojoj mentorki od koje sam toliko divnih stvari nauila! Recept prenosim u potpunosti, možda još negde ima neko slian meni, pa e da proba. Mogu vam rei da su naše breskvice bile hit meu kolaima, a bilo ih je pa skoro sa cele planete.