

Kifle sa vanila-breskva kremom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **140 g** maslaca (ili margarina)
- **2** žumanceta
- **2 kašike** šećera
- **20 g** kvasca
- **3 kašike** meleka
- **1 prstohvat** soli
- **250 g** brašna

Za fil:

- **1 kesica** krem šlaga od vanile
- **50 g** maslaca
- **35 kašika** šećera u prahu
- **100 ml** mleka
- **po potrebi** džem od breskve

Priprema

Kvasac razmutite sa mlekom, ne treba cekati da nado?e.. maslac umutite sa žumancima i šećerom. Toj smesi dodajte rastopljen kvasac sa mlekom i so. Sve lepo sjediniti, možete i mikserom, onim vijugavim viljuškicama.

Testo razviti tanko na pobrašnjenoj radnoj površini. Vaditi okruglim kalupima krugove. U svaki kružić staviti malo krem šlaga od vanile, koji ste umutili sa mlekom, maslacem i šećerom u prahu. Pa na taj vanil krem se

stavi malo džema od breskve. Jedan kraj testa spojiti sa drugim krajem na sredini kruga i režati u pleh na pek papir. Peci na 180 C, oko 15 minuta. Vaditi ih gotove i posuti šećerom u prahu.

Savet

Ne vredi praviti ovako malu meru, jer su jako ukusne i brzo nestanu!!! Pravite duplu meru!