

## **Breskvice (8)**



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **4** jajeta
- **12** kašika šecera
- **12** kašikaulja
- **2** kesice vanilin šecera
- **2** kesice praška za pecivo
- **700** g brašna
- prstohvatsoli
- **2** kašikeruma
- **1** limun korica

#### **Za kremu:**

- izvrtenе mrvice (od breskica)
- **125** g putera/margarina
- **100** goraha
- **50** ml mleka
- **2** kašikeruma
- malolimunovog soka
- **150** g šecera u prahu

#### **Za dekoraciju:**

- **2** dl vode
- po želji ekstrakt

- 100 g šecera

## Priprema

Od belanjaka, soli i šecera izmiksati cvrst sneg, dodati ulje i miksati dalje. Kad je smesa ujednacena, narendati limunovu koricu, dodati vanilin šecer i rum, pa to izmiksati i na kraju dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo (brašna po potrebi – cca 700 g) i jedan po jedan žumanjak. Testo bude malo lepljivo, cvrsto ali ne pretvrdo.

Testo ostaviti u frižideru minimalno pola sata, a nakon toga praviti malene loptice vrteći ih u rukama dok ne budu sasvim glatke.

Peci ih na 200'C oko 15-20 minuta. Ohladiti ih pa izdubiti oštrim nožicem ili malenom kašikom.

Za kremu obariti orahe vrelim mlekom pa dodati sve ostale sastojke i dobro izmešati. Puniti polovice pa spajati po dve.

Za dekoraciju pripremiti vodu u koju dodamo ekstrakt. Umocimo vrhove brekvica kako bi se obojile, sacekamo malo da se prosuše, a zatim ih uvaljamo u kristal šecer. Prijtno :)

## Savet