

## ***Breskvice (11)***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za breskvice:**

- 3 jajeta
- **180** g šecera
- **225** mlulja
- **3** kašikemleka
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera
- **450** g brašna

#### **Za punjenje:**

- **350** g džema
- **1** kašikaruma
- mrvica od breskvica

#### **Za farbanje:**

- **1** dl vode + crvena boja i aroma jagode
- **1** dl vode + narandžasta boja i aroma breskve

## Priprema

Žicom umutiti jaja i šećer vrlo malo pa dodati ulje koje ćete takođe umutiti dok se ne sjedini sa jajima. U umućenu smesu dodati 3 kašike mleka i vanilin šećer pa i dalje mutiti žicom da sjedinite, i na kraju dodati 2 kašičice praška za pecivo i 3 kašike brašna sve to sjediniti pa ostaviti u frižider da odstoji dva sata.

Izvaditi posle dva sata pa dodati brašno, nemojte staviti celu količinu brašna, jer dosta zavisi od veličine jaja, umešati brašno varjačom, pa istresti na pobrašnjenu 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 praviti loptice da nemaju pukotine. Staviti na pleh, koji ste prekrili sa papirom za pečenje i peći ih dok vam blago ne porumene. Peču se na 180 stepeni oko 15 minuta. Mlake kuglice dubiti ivicom oštrog noža. Mrvice od kuglica pomešati sa džemom i dodati ruma. Puniti kuglice, ako imate višak džema okolo, očititi nožem. Spojiti kuglice zajedno. Pripremiti dve posudice i u svaku sipati po 100 ml vode sipati boje i arome. Umociti svaku prvo u posudicu gde je aroma breskve i onda malo na jedan kraj u aromu jagode da lice na prave breskve. Malo ih o ubrus uvaljate i valjate u kristal šećer.

## Savet