

Breskvice (11)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za breskvice:

- 3jajeta
- **180** gšecera
- **225** mlulja
- **3** kašikemleka
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera
- **450** gbrašna

Za punjenje:

- **350** gdžema
- **1** kašikaruma
- mrvice od breskvice

Za farbanje:

- **1** dlvode + crvena boja i aroma jagode
- **1** dlvode + narandžasta boja i aroma breskve

Priprema

Žicom umutiti jaja i šecer vrlo malo pa dodati ulje koje cete takoe umutiti dok se ne sjedini sa jajima. U umucenu smesu dodati 3 kašike mleka i vanilin šecer pa i dalje mutiti zicom da sjedinite, i na kraju dodati 2 kašicice 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 kolicinu brašna, jer dosta zavisi od velicine jaja, umešati brašno varjacom, 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 pecenje i peci ih dok vam blago ne porumene. Peku 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, ocistiti 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 šecer.

Savet