

Deniš sa breskvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Poširane breskve:

- **3**breskve, poširane i prepolovljene
- **1 štapicvanile**, izvaeno seme
- **20 g**secera
- **1 kašikaimunskog soka**

Vanila puding:

- **2**žumanceta
- **1 kašikagustina**
- **100 ml**pavlake
- **1 kašicicavanila ekstrakta**

Deniš:

- gotovo lisnato testo
- vaila puding
- **3 kašikelimunskog soka**
- **3**poširane breskve prepolovljene

Priprema

Pripremimo sastojke.

Breskve preplovimo, pa u šerpicu dodamo malo vode. Stavimo breskve, šefer, vanilu i limunski sok i lagamo krckamo (oko 10 minuta). Izvadimo i ostavimo da se malo ohlade

U šerpicu umešamo prvo gustin sa malo vode, dok dobijemo glatku masu. Dodamo ostale sastojke i dobro umutimo. Na laganoj vatri, mešajuci dobijemo gustinu koju želimo i ostavimo da se malo ohladi.

Predgrejemo rernu na 200 C. Stavimo lisnato testo, koje smo prethodno isekli na kvadrate na pleh, prekriven pek papirom. Premažemo ivice umucenim jajetom. U sredinu stavimo prvo malo džema, pa vanila puding i onda breskvu. Pecemo oko 10 minuta.

Savet

Po imenu se može pomisliti da je ovo Danska poslastica. Donekle je to tano ali ne sasvim. Prvi su je u Danskoj napravili Austrijski pekari, koji su došli 1850 godine, da zamene u pekarama danske kolege, koje su štrajkovale. Austrijanci nisu znali recept kako to Danci prave, pa su sami kreirali. Kada su se danski pekari vratili na posao, svidela im se nova kreacija i tako je ostalo do današnjeg dana.