

Breskvice (14)



težina: **lako**

za: **50** osoba

време pripreme: **45** min

Sastojci

Biskviti:

- **400 g** brašna
- **150 g** šecera
- **1,5 dl** ulja
- 2 jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **4 kašike** mleka
- **1 kašičica** trugane limunove kore

Fil

- mrvica od biskvita
- **3-4 kašike** ruma
- **1 dl** mlijeka
- **100 g** samljevenih oraha
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina
- **3 kašike** šecera u prahu
- **2 kašike** marmelade od kajsija

- **1 kesicavanilin šecera**

Preliv:

- **6-7 kašikamlijeka**
- **par kapiarome jagode ili maline**
- **po potrebi kristal šecer**

Priprema

Biskviti: Umutiti šecer i jaja. Dodati mlijeko i umutiti. Potom dodati brašno, prašak za pecivo, ulje i limunovu koricu.

Praviti kuglice velicine lješnjaka i reati ih na pleh pokriven papirom za pečenje.

Peci na temperaturi od oko 200 stepeni C dok ne budu pečene.

Izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se prohlade. Kad se prohlade svaku kuglicu polako izdubiti. Mrvice ostaviti sa strane za fil.

Za fil mrvice natopiti rumom i pomješati sa marmeladom od kajsija.

Staviti 1 dl mlijeka da prokuha. Kad prokuha u kipuce ubaciti samljevene orahe i cokoladu i mješati da se izjednaci. Ostaviti da se prohladi.

Omekšao margarin umutiti sa šecerom u prahu i vanilin šecerom. U tu smjesu dodati ohlaenu smjesu od oraha i cokolade, te mrvice pomještane sa rumom i marmeladom. Dobro umutiti.

Izdubljene kuglice puniti filom te ih spajati po dvije. Izmješati mlijeko sa aromom te breskvica natapati u tu smjesu i valjati ih u kristal šecer.

Savet