

Batida sa breskvama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za koru:

- **125** gmargarina
- **125** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- 3jajeta
- **200** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **5** kašikamleka

Za fil:

- **1** kesica krem fila od vanile
- **1** konzervakompota od breskvi

Za dekoraciju:

- **100** gšлага
- **2** dlmleka
- **1** šakaprženih lešnika

Priprema

Za testo, mikserom, najvecom brzinom umutite margarin da bude gladak. Postepeno umešajte šefer i vanilin šefer. Mutite toliko dugo dok nedobijete kompaktnu masu.

Dadajte zatim jedno po jedno jaje (svako jaje mutite oko pola minuta).

Brašno sjedinite sa praškom za pecivo, pa naizmenično sa mlekom umešajte srednjom brzinom.

Testo sipajte u kalup koji se otvara sa strane, podmažite dno i poravnajte.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta. Izvadite koru iz kalupa i ostavite da se ohladi.

Za fil kesicu krem fila pripremite prema uputstvu sa kesice, pa ostavite da se rashladi.

Na ohlaenu koru nanesite tanak sloj ohlaenog fila.

Odozgo poreajte na kriške isecene breskve.

Preko njih nanesite preostali fil.

Odozgo premažite i ukrasite šlagom. Sa strane ukrasite seckanim prženim lešnicima.

Savet