

Zimske breskvice



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 200 g svinjske masti
- 1 kesice vanilinog šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 600 g mekog brašna

Fil za punjenje breskvica:

- sve mrvice od dubljenja breskvica
- 100 g mlevenih oraha
- 2 kašikeruma
- 6 kašikamarmelade od kajsija ili šljiva

Za bojenje breskvica

- po potrebi mleko
- po potrebi crvena boja u prahu
- nekoliko kapi ekstrakta od malina

Priprema

Pripremanje testa za breskvice: U odgovarajuću posudu umutiti penasto jaja i šećer. Zatim dodati svinjsku mast,

nastaviti sa mucenjem sve dok se sastojci ne izjednace. U umucenu smesu dodati kesicu vanilinog šecera i kesicu praška za pecivo. Mikserom smesu izjednaciti, dodati u smesu brašno, rukom zamesiti testo.

Testo rukama dobro izraditi, ako se testo pri mešenju lepi za ruke dodati malo brašna. Formirati testo u veliku jufku pa ostaviti u frižideru 1h da odstoji. Testo nakon jednog sata izvaditi iz frižidera i podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo polovine testa vratiti nazad u frižider, a drugu polovinu testa oblikovati u obliku valjka.

Valjak iseci nožem na delove, svaki deo testa rukama oblikovati u valjke. Svaki valjak testa iseci na jednake delove da bise dobile kuglice iste velicine oraha.

Izmeđ u dlanova mesiti kuglice testa sve dok ne postane glatka i dobije oblik kuglice.

četrvtasti pleh obložiti masnim papirom, poređati kuglice od testa u malom razmaku kako se nebi spojile prilikom pecenja.

Rernu predhodno zagrejati na 200C staviti pleh sa kuglicama i peci oko 15 minuta. Kuglice peci da blago porumene, ne smeju se presušiti i suviše da potamne. Pecene kuglice ostaviti da se potpuno ohlade. Kuglice nožem ili malom kašicom izdubiti po sredini, dubiti sve koliko može.

Fil za punjenje breskvica: Mrvice koje su ostale od dubljenja pomešati sa mlevenim orasima, marmeladom od kajsija ili šljiva sa 2 kašike ruma. Kašicom puniti polutke breskvica zatim polutke spojiti u obliku breskve. U manju posudu sipati mleko po potrebi, dodati crvenu boju, tecnu ili u prahu, i nekoliko kapi ekstrata od maline.

Breskvice na brzaka umociti u boju, staviti ih na papirnom ubrusu da se malo ocede. Tako napraviti po 5 do 6 breskvica zatim ih uvaljati u kristalni šecer. Postupak ponoviti sa ostalim breskvicama. Breskvice odložiti u limenu ili kartonsku kutiju i sacuvati do upotrebe. Prijatno!

Savet

Breskvice su veoma meke i sočne. Što duže stoje sve su lepše, meke i sočne. Prijatno!