

Breskvice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **250 g** masti
- **1** vanilin šećer
- **250 g** šećera
- **3** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **150 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **2 štangle** topljene čokolade
- **po potrebi** rum
- **po potrebi** mleko
- **po potrebi** ostaci izmrvljenog testa

Za premazivanje:

- **po potrebi** crvena boja za kolace
- **po potrebi** malo mlakog mleka
- **po potrebi** šećer

Priprema

U ciniju staviti mast, dodati cela jaja, šecer i i kratko umutiti. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Praviti male kuglice i reati ih u pleh sa pek papirom. Peci na 180C i paziti da se ne prepeku.

Svaku peccenu kuglicu izdubiti tankim i oštrim nožicom i paziti da ne puknu. Mrvice sacuvati za fil.

Za fil pripremiti ciniju i umututi margarin sa šecerom u prahu, dodati ostatak mrvica, topljenu cokoladu, rum po ukusu i sve izmešati. Ako je potrebno dodati malo mleka. Svaku polovinu napuniti filom i spojiti. U mlakom mleku rastopiti malo boje pa svaku breskvicu premazati cetkicom i odmah uvaljati u šecer.

Savet