

Kremasti valovi od breskve



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2,5 **dl** vode
- 50 **g** maslaca ili margarina
- **prstohvat** soli
- 150 **g** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 4 jajeta

Fil:

- 1 **l** mleka
- 3 **pudinga** od vanile
- 10 **kašika** šećera
- 1 **vanilin** šećer
- 250 **g** margarina
- 300 **g** breskvi
- 200 **g** šlaga

Priprema

U dublju šerpu sjediniti vodu, maslac, so i prašak za pecivo pa staviti na šporet da se kuva. Kad pocne da kljuca umešati brašno i varjacom mešati da se masa ujednaci i postane glatka. Skloniti sa šporeta i skroz ohladiti. U ohlaeno testo dodavati jedno po jedno jaje i mutiti mikserom da se sve lepo sjedini i postane kompaktno. Testo staviti na podmazani pleh i rastanjiti pa ga odozdo podizati prema gore da se dobiju talasi. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni. Pecenu koru ohladiti i preseći na pola Rastvoriti puding sa malo mleka, a ostatak sjediniti

sa šećerom i vanilin šećerom pa staviti da se kuva. Kada pocne da vri dodati puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporeta i ohladiti. Penasto umutiti margarin i sjediniti sa pudingom pa naneti preko kore potom poreati breskve, a preko njih umuceni šlag. Preko šlaga staviti drugu koru.

Savet