

Moje breskvice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 200 g šećera
- 12 kašika ulja
- 2 kašike mleka
- 2 kesice vanilin šećer
- 1 kesica praška za pecivo
- 500 g brašna -T 400

Fil za punjenje breskvica:

- mrvica od breskvica
- 4 kašike džema od šljiva
- 4 kašike rum

Boja za breskvice:

- po potrebi sok od narandže
- po potrebi voda
- po potrebi aroma od maline
- po potrebi šećer u kristalu

Priprema

Žicom umutite jaja i šećer, dodajte ulje i mleko. Masu umutite i sjedinite. Zatim dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i vanilin šećer. Rukom zamesite fino glatko testo koje se ne lepi za ruku, ako vam se testo lepi za prste dodajte malo brašna.

Zamešeno testo ostavite u frižideru na 1h do 2h.. Testo izvaditi iz frižidera, podelite testo na dve jednake lopte. Jedan deo lopte vratite u frižideru, a drugu polovinu lopte formirajte u obliku valjka.

Valjak iseci na jednake delove- debljinu procenite sami. (kao na slici) Zatim od svakog dela testa napravite male, jednake valjke... Takoe te male valjke isecite na male jednake delove. Delove testa oblikujte izmeu dlanova u glatke kuglice iste velicine. etvrtasti pleh obložite masnim papirom za pečenje. Na papiru složite kuglice, poreajte ih sa malim razmakom, da vam se ne bi spojile prilikom pečenja. Pecite ih u zagrejanj rerni na 200 stepeni - 180 stepeni oko 15 minuta - da blago porumene. Sve zavisi od vaše rerne kako pece i na kojoj temperaturi. Gotove kuglice izvadite iz rerne i ostavite da se ohlade. Kuglice izdubite po sredini sve dok može - vrhom oštog noža ili kašicom, pritom lagano ih držite sa palcem i kažiprstom kako vam nebi pukle.

Fil za punjenje kuglica: Dobijene mrvice pomešajte sa rumom, džemom od šljiva ili od kajsija Ovim nadevom punite polutke kuglice, a zatim ih spajajte po dve i formirajte breskvice.

Za bojenje breskvica dve cinije sa bojama... U jednoj ciniji sok-ili sirup od naranče. U drugoj ciniji 100 ml vode pomešan sa ekstrat od maline ili jagoda Uzmite jednu beskvicu, na brzaka umocite-prvo jednu stranu jedno dva do tri puta u ciniju sa sokom od naranče. Zatim drugu stranu breskvice umocite dva do tri puta u ekstrat od maline.. Breskvice po pet-5, bojite i pripremite - ne više da vam se breskvice ne od 5, da vam se ne osuše i ne možete da ih uvaljate u kristal šećer. Obojene breskvice odložite na papirnom ubrusu da se ocede. Zatim breskvice uvaljajte u sitniji šećer -kristal-.

Savet

Breskvice odložite u nekoj kutiji - poreajte dva reda, a zatim pokrijte ih masnim papirom. Breskvice možete da zamrznete, da ih imate dugo, dugo. Drugi nain uvanja breskvica, u limenoj ili kartonskoj kutiji.. bie dugo sveže i mekane.. Breskvice što duže stoje, sve su lepše, meke i tope se u ustima, na stolu su dekorativne, lepe i primamljive... PRIJATNO!