

Breskvice (2)

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 250 ml ulja
- 1 prašak za pecivo
- brašno

Za šerbet:

- 5 kašike šecera
- 300 ml vode
- ekstrat od maline

Za punjenje breskvica:

- džem od šljiva

Priprema

Umutiti jaja sa 250 g šecera, dodati 250 ml zejtina, 1 pecivo i brašno po potrebi. Od tog testa praviti male loptice i redjati u zejtinom podmazanom plehu. Peci na 200 C petnaestak minuta.

Ostaviti da se ohlade, zatim ih izdubiti kašicicom sa donje strane. Tu izdubljenu masu pomešati sa oko pola tegle džema.

Napraviti šerbet od 5 kašika šecera i 300 ml vode. Ohladiti ga. Podeliti ga na dva dela, u jedan deo staviti ekstrat, a drugi ostaje isti.

Zatim provlaciti kroz šerbet izdubljene loptice (jednu polovinu u obican, a drugu u šerbet sa ekstratom).

Puniti ih filom od džema, i valjati ih u kristal šecer.