

Breskvice sa cokoladom

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 500 g brašna
- 400 g šećera
- 200 ml mleka
- 300 g svinjske masti
- 1 kesica praška za pecivo

Za nadev:

- 100 g mlevenih oraha
- 50 g cokolade za kuvanje
- 2 kašike marmelade
- 50 ml mleka
- 50 ml ruma
- crvena prehrambena boja

Priprema

U brašno dodati prašak za pecivo, mast, šećer i mleko. Dodati jaja i promešati. Mesiti rukom i oblikovati loptice. Poređati u tepsiju obloženu kuhinjskom hartijom. Peci 15 minuta na 180 stepeni.

Donji deo svakog pečenog kolaca izdubiti. Mrvice staviti u vecu posudu, pa preliteri rumom. Dodati marmeladu, mleko i mlevene orahe. U masu umešati i rastopljenu ohlađenu cokoladu. Dobro sjediniti i puniti izdubljene delove kolaca.

Spojiti po dva napunjena kolaca, formirajući breskvice. Kolace uvaljati u crvenu prehrambenu boju, pa u šećer.

Ređati na veci tanjir i poslužiti.