

Breskvice (18)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **250 g**svinjske masti
- **200 g**kristal šecera
- **3**jajeta
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **150 g**prah šecera
- **100 g**crne cokolade za jelo i kuhanje
- **200 g**margarina (putera)
- **2** kašikeruma
- **1/2 mrvica** od izdubljenih breskvica

Priprema

Umutiti dobro mast da pobeli, dodati šecer i vanilin šecer pa jedno po jedno jaje. Dodavati brašno i lagano mešati na kraju treba rukom umesiti testo.

Praviti male kuglice (velicine oraha) reati u pleh i peci na 200C oko 10 minuta.(breskvice mora da ostanu bele).

Ohladiti ih pa lagano oštrim nožem izdubiti sredinu.

Izdubljenu sredinu prosejati kroz sito i pola dodati u fil, a pola ostaviti za valjanje breskvice.

Umutiti margarin penasto pa dodati prah šećer i istopljenu crnu cokoladu, zatim dodati i rum i mrvice. Puniti svaku polovinu pa sastavlјati po dve.

Zatim svaku breskvicu potapati jednu polovinu u crven ekstrat i drugu polovinu u žuti, breskvice valjati u prosejane mrvice.

Savet

Ovaj recept se prenosi s kolena na koleno u mojoj porodici... Predivan je a veoma ukusan...