

Breskvice (18)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **250 g** svinjske masti
- **200 g** kristal šećera
- **3** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **150 g** prah šećera
- **100 g** crne čokolade za jelo i kuvanje
- **200 g** margarina (putera)
- **2 kašika** rumuna
- **1/2 mrvica** od izdubljenih breskvice

Priprema

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

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

Ohladiti ih pa lagano oštirim nožem izdubiti sredinu.

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

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

Zatim svaku breskvicu potapati jednu polovinu u crven ekstrakt 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...