

Breskvice (19)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- **155 g** šecera
- **115 g** otopljenog i prohladjenog margarina
- **120 ml** mleka
- **540 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil:

- **4 kašika** džema
- **ostaci** iz dubljenih delova od kolacica
- **po potrebi** mleko
- **po želji** aroma ruma

Dekoracija:

- **po potrebi** crvena boja za kolace
- **po potrebi** mleko
- **po potrebi** kristal šećer

Priprema

Kolacici: jaja umutiti penasto sa šećerom, zatim dodati margarin i mleko pa na kraju dodavati postepeno brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro umutiti. Otkidati malo testa i meriti da svaki komad ima 12 gr pa oblikovati u kuglice i reati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci 15-ak minuta na 170 stepeni. Ohlaenim kolacicima oštrim nožem izdubiti sredinu. Izdubljenu sredinu kolacica usitniti rukama pa pomešati sa džemom, aromom ruma i mlekom i sve dobro umutiti mikserom. Mleko po malo dodavati da se dobije kompaktna smesa. Filom filovati keksice i spajati po dva keksica. Dekoracija: Mleko pomešati sa bojom pa svaki kolac umociti u mleko, a zatim uvaljati u kristal šećer. Svaki kolacic ukrasiti sa listicima, mogu se koristiti plasticji listici ili sveži. Ako koristite sveže prvo ih operite i osušite.

Savet

Koristila sam listie od ruže, mogu i oni da posluže.