

Breskve (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 2 dl ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kg brašna

Fil:

- 200 g džema
- 300 g mlevenog keksa

Dekoracija:

- malo ekstrakta crvene boje

Priprema

Testo: Umutiti žicom jaja, šecer, ulje, dodati prašak za pecivo i brašno pa umesiti srednje tvrdo testo. Praviti kuglice i peci ih. Svaku zatim izdubiti i puniti filom.

Fil: Pomešati džem i mleveni keks.

Dekoracija: Svaku bresku umocigi u toplu vodu, zatim samo jednu polovinu breskve umocigi u ekstra, pa zatim celu uvaljati u ostatak izmrvljenog testa koje je ostalo kada ste izdubili kuglice.

Savet

Ako ekstrakt nije dovoljno jak dodajte mu malo crvene boje za kolače.