Slatka gnezda

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna tip 400
- **20 g**sveži kvasac
- **2 kašike**šecera
- **200 ml**mleka
- **1/2 kašicice**so
- **1** jaje
- **50 g**margarina
- **po želji** listici badema

Fil:

- **1 kesica**pudinga od vanile
- **400 ml**mleka
- **2 kašike**šecera
- **manja tegla**kompot od bresaka
- **1**jaje za premazivanje

Priprema

Razmutiti kvasac u toplom mleku sa kašicicom šecera i 1 kašicicom brašna. Ostaviti na toplom da nadoe. Pomešati brašno, šecer, so. Dodati nadošli kvasac, jaje, istopljeni puter. Umesiti glatko testo, prekriti ga i ostaviti oko 30 minuta da naraste. Nakon toga testo podeliti na 8 loptica i ostaviti ih pokrivene još 10 minuta.

Za pripremu fila u šerpu sipati 300 ml mleka i kuvati dok ne provri. U preostalo mleko razmutiti puding i šecer, dodati vrelom mleku i kuvati dok se ne zgusne. Breskve dobro ocediti. Svaku lopticu od testa blago pritisnuti dnom caše oblikujuci udubljenje.

Pleh obložiti papirom za pecenje, poreati gnezda. U udubljenjaa naneti po jednu kašicicu fila.

Preko staviti oceenu breskvu.

Ivice testa premazati umucenim jajetom, posuti listicima badema.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20-25 minuta. Gotova gnezda premazati sokom iz kompota.

Pre služenja posuti šecerom u prahu.

Savet