

## *Prave breskvice*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g** brašna T400
- **1 kesica** praška za pecivo
- **50 ml** mleka
- **250 g** šećera u prahu
- **100 g** svinjske masti
- **250 g** margarina

#### **Ostalo:**

- **po potrebi** ekstrat breskve
- **po potrebi** boje crvene i žute
- **po potrebi** mleko ili voda
- **po potrebi** kristal šećer

### **Priprema**

U vanglici sjediniti prosejano brašno sa praškom za pecivo. U drugoj činiji umutiti mikserom margarin, svinjsku mast, šećer uporedo mleko dodavati. Umucenu smesi dodajte u vanglici sa brašnom i umesiti testo. Umešeno testo napraviti kao veknu hleba, iseci je na 6 delova, svaki deo testa podeliti na pola i napraviti u obliku malih valjaka. Zatim valjke testa iseci na delove i eljene velicine na koje želite da vam budu breskvice. Rukama između flanova praviti jednake kuglice i dložiti ih na plehu od šporeta obložen masnim papirom. Pecite u zagrejanj

rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Pecene breskvice ostaviti da se potpuno ohlade, a zatim ih izdubiti u sredini. U mrvice od kolacica dodati pekmez ili marmeladu od kajsija ili šljiva, kašikom sjediniti u finu smesu. Smesom napuniti izdubljene kolaciće, te ih spojiti u po dva kolacica i dobiti jednu sa finim izgledom breskvice.

Pripremiti tri cinije i papirni ubrus: U prvoj ciniji staviti oko 100ml mleka ili vode i dodati crvenu prehrambrenu boju, u drugoj ciniji takoe mleko ili voda i oko 100ml dodajte žutu boju i ekstrat breskve i u trecoj ciniji sipati šećer.

Breskvice umociti jednu polovinu u crvenoj boji, a zatim drugu polovinu u žutoj boji. Odložiti na papirni ubrus da se malo ocede, a zatim ih uvaljati u kristal šećer.

### **Savet**

Da se breskvice nebi osušile i lepo uvaljajle u šećer, umakati breskvice u boji oko 5-6 komada. Taman se malo ocede na ubrusu i fino se uvaljaju cele u šećeru. Najbolje je koristiti sitniji kristal šećer.