

Breskvice (21)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 200 ml ulja
- 150 g šecera
- 550 g brašna
- 3 kašike mleka
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 300 g džema od kajsije
- 3 kašike rumuna
- 2 flašice boje za kolace (jagoda i kruška)
- 100 g kristal šecera

Priprema

Prvo izmiesati jaja sa šecerom i uljem. Posebno pomešati brašno i prašak za pecivo. Sve to sjediniti, mesiti sve dok se više na lepi za prste. Istaviti u frižider na 2h. Napraviti veci valjak, pa iz njega manje valjcice koje treba izrezati da se dobiju jednake kuglice velicine. Kuglice slagati na tepsiju u razmaku od jednog prsta da se kod pečenja ne slepe, u tepsiju smo prethodno stavili masni papir. Staviti peci u zagrijanu pecnicu na 200 stupnjeva oko 13–15 minuta, paziti da ne porumene (ne smeta ako malo dobiju boju). Kada se ohlade šiljastim nožem

izdubiti ih što je više moguće. Ostatke samleti u secka ili rukama Pomešati sa marmeladom i rumom. Malom kašičicom puniti polovne breskvica i spajati ih Umakati breskvice u boju pomešani sa po 4 kašike vode svaku boju u posebnu posudu, i slagati na tacnu. Kada se nakupilo oko 10–tak breskvica treba ih umociti u kristalni šećer da se dobije završna dekoracija. Tako nastaviti sa ostatkom breskvica dok se sve ne završi.

Savet