Breskvice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- **100 g**šecera
- **620 g**oštrog brašna
- **3 kašike**kisele pavlake
- **50 ml**mleka
- **1 kašika**ruma
- **1**praška za pecivo

Za fil:

- mrvice od breskvica
- **200 g**seckanih oraha
- **4 kašike**džema od breskvi
- **3 kašike**ruma

Priprema

250 g omekšalog margarina umutiti sa 100 g kristal šecera dodati 1 prašak za pecivo, 3 kašike kisele pavlake, 1 kašiku ruma, 50 ml mleka. Sve fino mutiti i dodati 620 g oštrog brašna. Testo fino umesiti i odmah od testa praviti male kuglice, složiti na pek papir udaljenu jednu od druge jer malo porastu i peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni 20 minuta. Prohlaene kuglice izdubiti polako i oprezno. Meni prvi put nije pukla ni jedna. Fil za punjenje kuglice: mrvice od izdubljenih kuglica 200 g seckanih oraha, 4 kašike džema od breskve, 3 kašike ruma izmešati i puniti kuglice spajati po dve. U tri male cinijice sipati po 100 ml mleka u svaku ciniju dodati po pola bocice ekstrata od breskve, jagode ili maline i kivija. Zatim po jednu stranu breskvice umociti brzo ne

previše onako lagano u ciniju sa eksratom jagode pa drugu stranu u ciniju sa ekstratom kivija, pa onda breskvice uvaljati u šecer kristal i ostaviti da se osuše. Prijatno.

Savet