

Breskvice (4)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 200 g šecera
- 220 mlulja
- 3 kašikemleka
- 1 kesicavanil šecera
- 2 kesicepraška za pecivo
- 3 kašikebrašna
- 420 gbrašna

Fil:

- 350 gdžema od šljiva
- 150 mlruma
- mrvica od breskvica

Za farbanje:

- 85 mlvode za svaku boju
- po željikapi boje za kolace (crvena, žuta)
- po željiekstrakt maline i kruške

Priprema

Žicom umutiti jaja i šećer vrlo malo pa dodati ulje koje ćete takođe umutiti dok se ne sjedini sa jajima. U umućenu smesu dodati 3 kašike mleka i vanilin šećer pa i dalje mutiti žicom da sjedinite, i na kraju dodati 2 kašičice praška za pecivo i 3 kašike brašna sve to sjediniti pa ostaviti u frižider da odstoji dva sata. Izvaditi posle dva sata pa dodati 425 g brašna, nemojte staviti celu količinu brašna, jer dosta zavisi od veličine jaja, umešati brašno varjačom, pa istresti na pobrašnjenu radnu površinu i umesiti glatko testo. Ako vam se lepi za prste dodati još brašna dok ne bude fino testo koje se ne lepi za prste. Od gotovog testa kidati loptice, dobro ih dlanovima uradite da vam bude glatke, jer ako nisu glatke, pucaće vam. Staviti na pleh, koji ste prekrili sa papirom za pečenje i peći ih dok vam blago ne porumene na 165-170 C u zavisnosti od vaše rerne. (na mojoj rerni je 160 C i peku se oko 18 minuta). Mlake kuglice dubiti ivicom oštrog noža i stavljati ih na poslužavnik, koji ste postavili kuhinjskim papirom. Mrvice od kuglica pomešati sa domaćim džemom od šljiva i dodavati ruma po želji. Treba da vam se rum oseti više od džema. Puniti kuglice, ako imate višak džema okolo, ocistiti nožem. Spojiti kuglice zajedno. Pripremiti dve posudice i u svaku sipati po 85 ml vode (možda će vam trebati i više, u zavisnosti koliko hocete da vam boja bude jaka) dodati kašiku dve farbe za hranu i pola flašice ekstrakta od maline i kruške pa zamociti jednu stranu jednom dva puta ili tri puta. Zamocene breskvice naređati na pleh koji ste postavili kuhinjskim papirom da se malo ocede, uradite 5-6 breskvica, pa ih onda uvaljati u sitniji šećer i ostaviti ih na poslužavnik koji ste postavili kuhinjskim papirom. Završene breskvice prekriti čistom kuhinjskom krpom ili čaršafom pa ih ostaviti preko noci da se osuše. Ovako spremljene kuglice mogu biti zamrznute, staviti jedan red pa papir za pečenje pa drugi red, nemojte više od dva reda jer se mogu oštetiti. Zatvoriti ih u kutiju i ostaviti u zamrzivac. Mogu stajati više od dva meseca u zamrzivacu.

Savet