

Breskvice (16)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

- mrvica od izdubljenog biskvita
- **200 g**mlevenih badema
- **4 kašika**mlecnog krema
- **1 kašika**ruma
- **malo** mleka

Za umakanje breskvica:

- **200 ml**mleka
- ekstrat narandže i limuna
- **malokristal** šecera

Priprema

250 g omekšalog putera umutiti sa 100 g kristal šećera, dodati pola kesice praška za pecivo, 3 kašike kisele pavlake, 1 kašiku ruma, 50 ml mleka. Sve fino mutiti i dodati 650 g oštrog brašna. Testo fino umesiti i ostavit da prenoci u frižideru. Od testa uzimati male komadice i praviti male kuglice, složiti na pek papir udaljenu jednu od druge jer malo porastu. Peci u zagrejanoj rerni na 170 stepeni 20 minuta. Prohlaene kuglice izdubiti polako i oprezno. Fil za punjenje kuglice: mrvice od izdubljenih kuglica 200 g mlevenih badema, 3 kašike krema, 1 kašike ruma, malo mleka izmešati i puniti kuglice spajati po dve. U dve male cinijice sipati po 100 ml mleka u svaku ciniju dodati po pola bocice ekstrata od limuna i narandže. Zatim po jednu stranu breskvice umociti u ciniju sa eksratom limuna pa drugu stranu u ciniju sa ekstratom narandže pa onda breskvice uvaljati u šećer kristal i ostaviti da se prosuše. Prijatno.

Breskvice ali baš baš breskvice velicina s.

Savet

Ekstrat za umakanje breskvice možete po ukusu staviti, ja sam prvi put sad stavila narandžu i limun. Stari kola u novom izdanju.