



## BRESKVICE

Chef Tjaša Selič

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

testo:

zmešamo-

moka, pecilni, soda bikarbona, jajca, sladkor, olje, kislo smetano, vanilijev sladkor, limonino lupino.

oblikujemo breskvice (polovičke), približna velikost oreha.

damo jih na pekač (namazan z margarino, da se ne primejo,)

med tem naredimo polnilo. zmešamo izdobljine kroglic, katere izdobljimo, ko so polovičke breskvic že ohlajene, mleko, kakav, margarino in sladkor, ter orehe, rum.

v polovičke breskvic nadevamo polnilo ter po dve polovički stisnemo. breskvice nato še poljubno namažemo z jagodnim in bananino aromo za živila.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 30 dag orehi
- 1 kg moka
- 1 čajna žlica soda bikarbona
- 1 kos limonina lupina
- 1 kos jagodna in bananina aroma za živila