

Broskve

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 vajcia - Cesto : -

140 g práškového cukru

160 Plnka : -

120 g práškového cukru

rum podľa chuti

jahodový bretón (potravinová farba)

2 vajcia

jemný kryštál. cukor na obalovanie

170 g výberovej hrubej múky

Postup

Žĺtky vymiešame s cukrom, pridáme múku premiešanú s práškom do pečiva a vlažnú vodu. Vmiešame tuhý sneh z bielkov. Formičky na indiánky vymastíme a vysypeme múkou. Do polovice ich naplníme cestom a upečieme v mierne vyhriatej rúre. Plnka : V kotlíku nad parou vymiešame vajcia s práškovým cukrom. Do vychladnutej hmoty vmiešame dobre vymiešaný margarín. Vnútro koláčikov vydlabeme ostrou lyžičkou a podľa chuti doň nakvapkáme rum. Plníme plnkou a po dva kusy pospájame. Bretón rozpustíme v troche vody a broskyne ním štetčekom namaľujeme. Obalíme v jemnom kryštáľovom cukre, ozdobíme jemným zeleným lístkom a uložíme do papierových košíčkov.

Doba prípravy 1,35 hod.