



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

BRESKVICE

TIJESTO:

4 jaja (L vel.)

250g šećera

30g vanilin šećer ili aroma vanilije

850g glatkog brašna

1 prašak za pecivo

250ml ulja

NADJEV:

mrvice od izdubljenih breskvica

50-100g mljevenih oraha – po želji

300g marmelade od jagoda

100ml mlijeka

2-3 žlice ruma

korica limuna ili naranče – po želji

ZA UKRAŠAVANJE:

mlijeko

malo ruma

crvena boja

kristal šećer



POSTUPAK:

TIJESTO: Mikserom pjenasto umutiti cijela jaja i obje vrste šećera. Postupno dolijevati ulje i dalje miksajući. Na kraju malo po malo dodavati brašno pomiješano s praškom za pecivo. Umijesiti tijesto koje bi trebalo biti više mekano nego tvrdo i ostaviti ga cca sat vremena na sobnoj temperaturi da odmori. Zagrijati pećnicu na 170°C. Breskvice peći 20-22 minute. S donje strane bi trebale dobiti blagu boju, a s gornje i dalje trebaju biti svijetle.

DUBLJENJE: Pečene kuglice pustite da se skroz ohlade. Izdubiti ih što više u širinu, ali da rub ostane netaknut. Pokoja će i puknuti, ali Bože moj!

PUNJENJE: Pomiješati sve navedene sastojke u jednoličnu smjesu. Svaku polovicu puniti nadjevom do vrha i poravnati te spajati. Ostaviti ih par sati da se zalijepe, najbolje do slijedećeg dana

UKRAŠAVANJE: Svaku breskvicu umočiti u mješavinu mlijeka, ruma i boje, odložiti kratko na papirnate ručnike (da se višak upije) te uvaljati u kristal šećer. I još jednom ih do slijedećeg dana ostaviti da se osuše

I... konačno su gotove ☺

NAPOMENE:

- S obzirom da je ovo masno tijesto, imati ćete dojam da može podnijeti još brašna i da se koliko god dodajete brašna i dalje malo lijepi za ruke. I u pravu ste. Može podnijeti još puno brašna, ali onda ćete imati jako tvrde Breskvice. Tako da, nemojte da vas zavarava. Kada tijesto odmori postat će čvršće, taman za pravljenje kuglica
- Od tijesta praviti kuglice jednake veličine (ja koristim žlicu iz američkih mjera 1 tsp ili 1/2 tbsp). Svaku kuglicu dobro izvrtite u rukama tako da na sebi nema pukotina jer će tijekom pečenja one postati prave pukotine, ako ne i krateri!
- Što se dubljenja tiče, u zadnjih 2-3 godine koristim bušilicu sa svrdlom ☺, a ako ih dubim nožićem, koristim jednostavan nožićem sa oštrim vrhom. Krenem iz sredine malo po malo – kao svrdlom, a onda lagano širim krug i u dubinu
- Kada budete pri kraju s pravljenjem kuglica na prvom plehu, upalite pećnicu
- Meni u prosjeku ostane oko 350-400g mrvice, ovisno o tome koliko dubite. Nadjev nanosim malom špatulom kojom ga lako mogu poravnati i onda lijepiti sa drugom breskvicom
- Pazite da nadjev ne ostane udubljen, odn. baš poravnajte (kao na slici), jer bi vam se u suprotnom moglo dogoditi da vam se polovice odljepljuju, odn. ne zalijepe do kraja
- Temperatura na kojoj ćete ih peći zbilja ovisi od pećnice do pećnice. U jednoj ih pečem na 170°C, a u drugoj na 150°C
- Breskvice ne vole ventilacijsku pećnicu, popucaju. Bar je kod mene tako, stoga koristim klasično pečenje, s gornjim i donjim grijačem
- Tri razloga zašto bi vam tijesto za breskvice moglo pucati:
 1. Previsoka temperatura pećnice
 2. Nedovoljno „kuglanje“ tijesta – kuglice nisu glatke nego sa pukotinama
 3. Ako ih pečete na ventilacijskoj pećnici
- Ako koristite jaja M veličine, stavite 750g brašna. Sve ostalo je isto
- Kod punjenja pokušajte biti što precizniji da vam breskvice ne bi bile „musave“ i da pri spajanju ne bi nadjev „curio“ sa strane!

- Ukoliko nadjev napravite pa ga ev. ostavite za slijedeći dan za punjenje, ako vam se nadjev previše stisne, slobodno dodajte malo mlijeka u smjesu

Dobar tek!