

# Kolači breskvice

Popularni i tradicionalni sitni kolači koje svi sa razlogom volimo

30 kolača



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 75 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

120 g masti sobne temperature  
180 g šećera  
2 jaja  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila  
aromatizovani šećer  
360 g brašna  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za  
pecivo  
otprilike 1 - 2 kašika/e džema od  
šipurka za fil  
1 kašika Dr. Oetker Arome ruma

### Sirup:

100 ml vode  
otprilike 50 - 60 g šećera  
Dr. Oetker Boje za kolače crvene  
žute boje za kolače

### Dodatno:

šećer  
listići nane

- 1 Rernu zagrejte na 200 stepeni, a pleh obložite papirom za pečenje. Mast i šećer dobro umutite mikserom. Dodajte jaja, vanilin šećer i burbon vanila aromatizovani šećer, pa dobro sjedinite mikserom da se sve ujednači. Dodajte polovinu brašna i prašak za pecivo, pa izmutite mikserom. Dodajte preostalo brašno i zamesite testo. Kašičicom vadite testo i formirajte kuglice. Poređajte ih na pleh i pecite 15-ak minuta u zagrejanoj rerni.
- 2 Ohlađene keksiće izbušite vrhom noža sa donje strane. Preostale mrvice od bušenja keksića pomešajte sa aromom ruma i džemom od šipka. Džem dodajte po potrebi dok ne dobijete gustinu koja vam odgovara. Ukoliko nemate dovoljno mrvica, slobodno dodajte mleveni keks. Puniti polovine breskvica, pa ih spojite i uklonite višak fila.
- 3 Za sirup prokuvajte vodu i šećer tek toliko da se šećer rastopi. Ohladite pa podelite u dve činijce. U jednu činiju stavite crvenu boju, onoliko koliko vam je dovoljno da dobijete nijansu koja vam se dopada. U drugu posudicu sipajte malo žute boje, ako želite da breskvice budu šarene. Umočite jedan kraj u žutu, a zatim celu breskvicu umočite u crvenu boju. Ocedite od viška sirupa i stavite u tanjir sa kristal šećerom i dobro uvaljajte. Na spoju dva keksića čačalicom uglavite listić nane. Čuvajte ih u frižideru.