

# Mini kolač sa svježim breskvama



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min



BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

150 g breskvi  
100 g jogurta  
1 jaje  
125 g šećera  
1 bourbon vanilija šećer  
75 g glatkog brašna  
75 g oštrog brašna  
½ praška za pecivo  
75 ml ulja  
½ limunove korice  
0,2 g soli  
100 ml mlijeka  
100 ml slatkog vrhnja  
80 g maslaca  
40 g šećera u prahu

## Nutritivne vrijednosti



Miksajte jaje, 75 g šećera, bourbon šećer i prstohvat soli 5 minuta. Zatim dodajte razrađen jogurt, ulje i oba brašna pomiješana s praškom za pecivo. Na kraju umiješajte naribanu limunovu koricu.

Posudice za pečenje premažite maslacem, raspodijelite tijesto i pecite na 170 °C oko 30 minuta.

U međuvremenu napravite domaći karamel. U široku posudu stavite 50 g šećera na jaku vatru. Ne miješajte već samo tresite posudu lijevo-desno. Karamel zalijte mlijekom i vrhnjem te zagrijte da se karamel otopi, ali pazite da ne prokuha.

Breskvama odstranite košticu i narežite ih na ploške. Kolač pospite šećerom u prahu, na svaki dodajte tri ploške breskve i poslužite s karamelom.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

