

## **Slatke ruže**



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **12** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **180 mlulja**
- **180 ggriza**
- **90 mljogurta**
- **125 gmargarina**
- **1jaje**
- **1 kesicavanilin šecera**
- **1 kašikaalkoholnog sirceta**
- **70 gkikirikija**
- **500 gbrašna**
- **3 kašikešecera**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **po potrebi prehrambene boje narandžasta i zelena**

#### **Za šerbet:**

- **700 gšecera**
- **600 mlvode**
- **1/2limuna**

### **Priprema**

Ušpinovati vodu sa šecerom, dodati isceen limun i pripremiti šerbet. Ostaviti ga da se dobro ohladi.

Pomešati brašno sa praškom za pecivo, pa dodati otopljen margarin, jaje, kikiriki, griz, ulje, jogurt, šecer, vanil-šecer i sirce. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da odstoji u frižideru oko 20 minuta.

Testo podeliti na 3 lopte: Žuta treba da bude veca, a u ostale dodati narandžastu odnosno zelenu boju.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom, pa manjom cašom vaditi krugove.

Potom poreati cetri isecena kruga (2 bela 1 naranžast i 1 zelen), tako da se preklope i uviti u valjak (kao na slici).

Valjak podeliti na 2 dela da se dobiju 2 ruže. Ruže reati u ne podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Vruće ruže preliti hladnim šerbetom (prvo svaku posebno, a na kraju sve zaliti). Prekriti drugom tepsijom i ostaviti ih da prenoče.

## **Savet**

Što duže stoje u šerbetu ruže su mekše i lepše.