

Slatka pogaca ruža



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **20 g**kvasca
- **1 kašikaribane** korice limuna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašikešecera**
- 2jajeta
- **3 kašikeulja**

Lešnik fil:

- **100 gm**levenih lešnika
- **50 g**šecera
- **1 kašikaruma**
- **50 ml**vrelog mleka

okoladni fil:

- **po potrebi**pekmez od kajsija
- **50 g**cokolade

Priprema

U posudu uliti mlako mleko, razmrvti kvasac, dodati šecer i umešati malo brašna te ostaviti da se kvasac aktivira. Dodati jaja, ulje, koricu limuna i so. Polako dodavati brašno i umesiti testo. Pokriti folijom i ostaviti da se podigne.

Promešati lešnike i šecer, dodati rum, preliti vrelim mlekom i dobro izmešati. okoladu otopiti i pomešati sa zagrejanim pekmezom od kajsija.

Premesiti testo i podeliti na 24 loptice. Ostaviti ih da se podignu. Svaku lopticu razvaljati u krug. 4 kruga reati jedan na drugi tako da se od polovine preklapaju. Premazati ih sa malo cokoladnog fila. Zatim naneti malo lešnik fila i uviti u valjak. Nožem preseći po sirin na pola. Dobiju se dve ružice. Isto raditi sa ostalim delovima testa. Dobiju se 12 ruža.

Obložiti kalup 26cm papirom za pecenje i reati ružice. Pokriti i ostaviti da se podignu. Peci na 200C da lepo porumeni. Ohlaenu pogacu posuti šecerom u prahu.

Savet