

Alžirska ruža



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **150 g** putera
- **2 kašike** javorovog sirupa (može i neki drugi)
- **1/2 šolje** vode

Za fil:

- **150 g** mlevenih oraha
- **125 g** šećera
- **1** belance

Za agdu/sirup:

- **2 šolje (od bele kafe)** šećera
- **2 šolje** vode
- **1** limun - sok
- anis

I još:

- **50 g** badema

Priprema

Priprema testa: 2 kašike sirupa pomešati sa vodom. U dublju posudu penasto umutiti puter, dodati brašno i zamesiti sa vodom i sirupom. Testo treba biti cvrsto, da se ne lepi za radnu površinu. Testo podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati crvenu prehrambenu boju, a drugi deo ostaje isti. Za fil: Pomešati mlevene orahe i šećer i dodati im belance. Sve dobro izmešati i praviti kuglice velicine oraha. Oba testa tanko rastanjiti. Slagati 2 boje jednu na drugu. Zaseci ka sredini sa sve četiri strane, ali ne do kraja, pa u sredinu staviti lopticu od napravljene smese. Uzeti dve ivice i savijati na spolja, a vrh pritisnuti na vrhu kuglice. Isto uraditi i sa ostalim tria stranama. Vrhove testa pritisnuti prstima pa u svaki zabosti po jedan badem. Napravljene ružice reati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecene ružice izvaditi iz pleha poreati u dublju posudu i preliti ohlaenom agdom/sirupom. Sastaviti šećer, vodu, sok od limuna i anis, pa kuvati do ključanja. Isključiti šporet i ostaviti da se kuva dok vatra ne utihne.

Savet