# *Slatke ruže*



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **12** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **180 ml**ulja
- **180 g**griza
- **90 ml**jogurta
- **125 g**margarina
- **1**jaje
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kašika**alkoholnog sirceta
- **70 g**kikirikija
- **500 g**brašna
- **3 kašike**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**prehrambene boje narandžasta i zelena

**Za šerbet:**

- **700 g**šecera
- **600 ml**vode
- **1/2**limuna

## 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.

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

## Savet

Što duže stoje u šerbetu ruže su mekše i lepše.