

## **Slatka pogaca ruža**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **250** mlmleka
- **20** gkvasca
- **1** kašikaribane korice limuna
- **1** kašicicasoli
- **2** kašikešecera
- 2jajeta
- **3** kašikeulja

#### **Lešnik fil:**

- **100** gmlevenih lešnika
- **50** gšecera
- **1** kašikaruma
- **50** mlvrelod mleka

#### **okoladni fil:**

- po potrebi pekmez od kajsija
- **50** gcokolade

### **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**