

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 kašika** ribane korice limuna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** šećera
- **2** jajeta
- **3 kašike** ulja

Lešnik fil:

- **100 g** mlevenih lešnika
- **50 g** šećera
- **1 kašika** rumca
- **50 ml** vrelog mleka

Čokoladni fil:

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

Priprema

U posudu uliti mlako mleko, razmrviti kvasac, dodati šećer 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 šećer, dodati rum, preliti vrelim mlekom i dobro izmešati. Čokoladu 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 režati jedan na drugi tako da se od polovine preklapaju. Premazati ih sa malo čokoladnog 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 pečenje i režati ružice. Pokriti i ostaviti da se podignu. Peci na 200C da lepo porumeni. Ohlačenu pogacu posuti šećerom u prahu.

Savet