

Crna ruža



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600** goštrog brašna
- **300** gšecera
- **1 kesic**praška za pecivo
- **1/4 kašik**icesoli
- **200 ml**mleka
- **1**jaje
- **100 g**maslaca

Fil od maka:

- **200 g**maka
- **200 g**šecera
- **2 kesice**šecera sa limunom
- **150** goštrog brašna
- **1 kesic**praška za pecivo
- **100 g**maslaca
- **200 ml**mleka

Za kremu:

- 3 kesice vanilin pudinga
- 250 g šećera
- 1 l mleka
- 250 g maslaca

Priprema

Ovo je veliki kolac i zaista je dobar, a raen je po ovom receptu. :) U vecu posudu stavite brašno, šećer, prašak za pecivo, sol, mleko, jaje, omekšali maslac i umesite glatko testo. Testo pustite da odstoji 10-ak minuta, pa ga podijelite na šest jednakih delova. Na pobrašnjenom podlozi 2 dela testa razvaljajte na velicinu 25x35 cm, stavite ih na papir za pecenje i zasebno pecite na donjoj strani tepsije za pecenje (30x40 cm). Kore pecite oko 20 minuta na 180°C ili dok ne dobiju lepu blagozlatnu boju. Pecene kore pustite da se dobro ohlade. Preostala 4 dela testa razvaljajte na velicinu 35x20 cm. Mak sameljite, stavite u posudu pa dodajte šećer, limun šećer, brašno, prašak za pecivo, rastopljeni maslac, toplo mleko i pomocu miksera dobro izmešajte. Dobivenu smesu odmah ravnomerno podelite po razvaljanom testu i pomocu kašike premažite po testu. Svaki premazani dio testa zarolajte u rolat. Tepsiju (35x20 cm) premažite maslacem, pospite brašnom i u nju položite rolade jednu do druge. Pecite na 170 °C 30-35 minuta ili dok ne dobiju lepu zlatnožutu boju. Pecene rolade izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade. Na dno tepsije (35x20 cm) položite jednu pecenu koru, a po potrebi joj lagano skratite rubove kako bi vam kora stala lepo na dno. Pudinge pomešajte sa šećerom, 150 ml hladnog mleka, a ostatak mleka stavite na vatru. Kad mleko zakuva, dodajte razmuceni puding i kuvajte još 1-2 minute neprekidno mešajući. Maknite s vatre, dodajte maslac i mešajte dok se u potpunosti ne rastopi. Polovicu pudinga prelite preko kore u tepsiji, na puding položite pecene rolade, prelte ostatkom pudinga i poklopite preostalim korom. Pustite da se ohladi i stavite u frižiderna barem 1-2 sata. Izvadite iz tepsije, narežite na kocke i poslužite.

Savet