

# *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**secera
- **1belance**

### **Za agdu/sirup:**

- **2 šolje (od bele kafe)**secera
- **2 šolje**vode
- **1limun - 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 cvrst, 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 šecer 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 cetiri 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 trima stranama. Vrhove testa pritisnuti prstima pa u svaki zabosti po jedan badem. Napravljene ružice reati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecene ružice izvaditi iz pleha poreati u dublju posudu i prelitи ohlaenom agdom/sirupom. Sastaviti šecer, vodu, sok od limuna i anis, pa kuvati do kljucanja. Iskljuciti šporet i ostaviti da se kuva dok vatra ne utihne.

## **Savet**