

Ružice sa jabukama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g gotovog lisnatog testa
- **3-4** jabuke
- **5-6 kašika** džema od kajsija
- **1/2** limuna - sok
- **malocimeta**
- **po ukusu** šećera u prahu
- **po želji** čokolade u prahu - za posipanje

Priprema

Jabuke prepoloviti, očistiti i iseci ih na tanke kriške. Potopiti ih u vodu u kojoj je umešan limunov sok i sve zajedno kratko prokuvati. Zatim ih procediti.

Prvu tablu lisnatog testa razviti u tanku pravougaonu koru i iseci na šest jednakih traka. Svaku traku premazati sa malo džema od kajsija.

Zatim preko reati kriške jabuka, ali tako da gornja strana isecenih jabuka prelazi ivicu testa. Sa donje strane traku preklopiti kako fil tokom pečenja ne bi curio.

Jabuke posuti cimetom po želji. Zamotati po dužini, tako da se formira ruža. Postupak ponoviti i sa drugom tablom lisnatog testa.

Svaku ružicu staviti u otvor za mafine. Peci ih u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni 30-35 minuta.

Prohladiti ih, izvuci iz kalupa, pa posuti šećerom i čokoladom u prahu.

Savet