Kineske ružice

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**mekog brašna
- **3**žumanca
- **malo**soli
- **1 kesica**instant suvog kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 ml**mleka
- **1 kašika**kristal šecera

Za nadev:

- **100 g**maslaca ili margarina
- **100 g**mlevenih oraha
- **50 g**kristal šecera
- **75 g**zaslaenih kandiranih brusnica
- **1 kesica**vanilin šecera

Za preliv:

- **6 kašika**kristal šecera
- **3 kašike**soka od narandže

Za razdvajanje ružica:

- **100 g**margarina

Za premazivanje tepsije:

- **25 g**margarina
- **malo**prezli

Priprema

Brašno prosejati kroz sito u posudu. Brašnu dodati malo soli i 1 kesicu praška za pecivo i rukama promešati. Staviti 1,5 dl. mleka sa 1 kašikom šecera da se malo zagreje. U brašnu napraviti udubljenje u koje stavite instant suvi kvasac i mleko i pistite da kvasac malo nabubri. Dodati 3 žumanca i umesiti testo da bude glatko, može i mikserom sa delom za testo. Dobro umešano testo staviti na toplo da narasta 1/2 sata. Dok se testo diže pripremite nadev. Brusnice stavite u jednu šolju i prelijte ga vrelom vodom da nabubri. Maslac ostaviti na sobnoj temperaturi da omekša. Samleti orahe. Pripremiti kristal šecer. Nakon isteka 1/2 sata, nadošlo testo podelite na dva dela i tanko razvaljajte svaki deo posebno (testo je nakon dizanja bilo teško 520 g i podelila sam ga na 2 dela po 260g. Razvaljati testo na velicini 30 ili 32cm x 20 cm. Svako razvaljano testo premazati sa istom kolicinom na sobnoj temperaturi omekšanog maslaca.

Podeliti mlevene orahe na dva dela i na svako testo rasporediti mlevene orahe. Podeliti isceene brusnice na ista 2 dela i njh rasporediti po obadva testa. Šecer podeliti na 2 dela i ravnomerno podeliti na 2 testa.

Lagano uvijte u rolad.

Rolad secite na parcad od 4 cm. dužine. Od ove kolicine dobije se oko 15 do 18 kom. ružica.

Tepsiju unutrašnjih mera 30x20cm premazati sa svih strana margarinom, staviti papir za pecenje kojega isto premazati margarinom, dno i stranice i posuti prezlima. Stavljati ružice u tepsiju u pet redova po tri u svaki red.

Margarin isecite na tanke ploškice i oko svake ružice sa svih strana stavljajte ploškice margarina, da bi se peceni pužici lepo razdvajali. Prekrijte tepsiju i stavite na toplo mesto da se diže oko 1 sat, a ako je toplija prostorija može i manje. Ružice se moraju nadici toliko da nema prostora izmeu njih. U posudu staviti sok od narandže i kristal šecer dobro promešati i prelivati svaku ružicu tom smesom.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 200 stepeni i peci maksimum 1/2 sata. Nakon 15 minuta pecenja, ako su ružice odgore dobile rumenu boju prekriti tepsiju sa alu folijom i peci pokriveno 10 min. Zadnjih 5 minuta treba peci bez folije. Izvaditiružice zajedno sa papirom iz tepsije, polagano izvuci papir za pecenje i prebaciti ružice na tacnu za posluživanje.

Savet

Recept za ovaj prelepi kola imam oko 40-50 godina... nekada sam ga esto pravila, a sada se više ni ne seam kada sam ga zadnji put pravila, pa sam odluila da ga posle dugo, dugo vremena ponovo napravim. Kola je neobinog naziva Kineske ružice (tako mi je i zapisan u mojoj runo pisanoj svesci), iako nema nikakve veze sa Kinom..... ljubiteljima ukiselog testa bi se mogao dopasti... nama je izuzetno ukusan. Belanca koja vam ostaju kod izrade ovog kolaa nemojte bacati (3 kom.), ve ih stavite u plastinu ašu i stavite u zamrziva, te ih možete koristiti za pripremu kolaa samo od belanaca. Obavezno na aši napišite koliko belanaca se nalazi u njoj. Kada iste želite koristiti odmrzavajte ih polako na sobnoj temperaturi.