

## **Crno bijela ruža**



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za tijesto:**

- **600 g** brašna
- **300 g** šecera
- **200 ml** mlijeka
- **100 g** maslaca
- **1** jaje
- **1** prašak za pecivo

#### **Fil mak-orasi:**

- **200 g** maka
- **200 g** oraha
- **400 g** šecera
- **200 g** maslaca
- **400 ml** mlijeka

#### **Krema:**

- **3** pudinga od vanile
- **250 g** šecera
- **1 l** mlijeka
- **250 g** maslaca

### **Priprema**

U veću posudu stavite brašno, šećer, prašak za pecivo, mlijeko, jaje, omekšali maslac i umijesite glatko tijesto. Tijesto pustite da odstoji 10-ak minuta, pa ga podijelite na šest jednakih dijelova. Dva dijela tijesta razvaljajte na poledjini pleha, ispecite dvije kore oko 20 minuta na 180 stepeni svaku posebno i ostavite pecene kore da se ohlade. Preostala četiri dijela tijesta razvaljajte i puniti-dvije sa filom od maka, a dvije sa filom od oraha. Svako premazano tijesto zarolajte. Ispecite ih u tepsiju na 170 stepeni 30-35 minuta i ispecene ostavite da se ohlade.

Fil: mak-u mlijeko prokuvati mak, šećer, maslo oko 5 minuta. Fil-orasi-orahe, šećer i maslo popariti (posuti) vrelin mlijekom. Može se dodati kašika meda i cimeta.

Krema-pudinge pomješajte sa šećerom, 200 ml mlijeka, a ostatak mlijeka ostavite na vatri. U vrelo mlijeko dodajte puding i kuvajte neprestano miješajući. U prohladenu smjesu dodajte maslac.

Prvu koru s poledjine pleha premažite sa dijelom fila, preko toga porežite rolate, pa opet fil, pa druga kora pecena na poledjini pleha, opet fil i možete posuti orasima.

## **Savet**

Kao fil može ići samo smjesa sa orasima ili samo smjesa sa makom, a može i kombinovano kao u ovom receptu.