

RUŽICE S PUDINGOM

Tijesto:

- 0,50 kg brašna
- 2 jaja
- 1 žumance
- 1 kvasac iz kesice
- 2 žlice maslaca
- 1 čikara (šalica) od crne kave ulja
- 2 1/1 dcl mlika
- 1 vanilija šećer
- 2 žlice cukra
- malo korice limuna
- malo soli

Od ovih sastojaka gore zamijeste tijesto s tim da najprije otopite maslac u toplom mliku, pa dodate ostale sastojke. Ja kvasac desetak minuta prije pomišam sa žličicom cukra i malo mlika da se samo podigne pa ga tek onda stavim u ostatak smjese. Tijesto dobro tucite dok se ne počne odvajati od zdjele, pa ostavite da se diže jedan sat na toplome.

Nadjev 1:

- marmelada od naranče ili nekog drugog sezonskog voća ili voća koje volite

Nadjev 2:

- 2 pudinga
- 5 žlica cukra
- 7,5 dcl mlika

Puding skuhaite u mlijeku i pustite da se ohladi.

Tijesto koje se podiglo razvaljajte, premažite marmeladom pa prekrijte nadjevom od pudinga. Savijte u roladu, te isijecite na fitice debljine 2 centimetra. Ružice slažite u tepsiju obloženu papirom za pečenje pa ih opet ostavite da se dižu.

Pecite ih 40 minuta na 180 C. Kad su ružice gotove odmah ih premažite sa mješavinom šećera u prahu, malo limunova soka i malo vode ili prokuhajte 2 žlice džema od naranče, može i kajsije ili neke druge marmelade prokuhane sa jednom žlicom vode i pinkicom ruma.

PHOTO BY GASTRODIVA

