

Fašiangové ruže

Je tu čas fašiangov. A keďže sme si ich po minulé roky nemohli užiť na žiadnej spoločenskej udalosti či zábave, pripravte si ich aspoň doma spolu s našou foodbloggerkou @skatulkavkuchyni. Tradičné šišky, či fánky môžete nahradiť aj týmito fašiangovými ružami. A k nim jednoznačne patrí aj ovocná pena, ktorú jej na fašiangy pripravovala jej starká. A čo vy? Zvyknete tiež pripravovať fašiangové dobroty?

Počet porcií: 8 ks

Čas prípravy: 100 minút

Zoznam surovín na cesto:

300 g Múka pšeničná hladká

120 ml Mlieko

50 g Maslo

30 g Cukor kryštál

21 g Droždie FALA

15 ml Rum

1 Vaječný žltok

1 g Soľ

Zoznam surovín na penu:

30 g Džem

1 Vaječný bielok

Postup prípravy:

Z mlieka, trošku cukru a droždia si pripravíme kvások. Do zmesi múky, cukru, roztopeného masla, žltku, štipky soli a trošku rumu pridáme pripravený kvások. Vypracujeme cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť cca 40 minút. Cesto natenko rozvaľkáme a vykrajujeme z neho kruhy v troch veľkostiach. V každom kruhu po obvode urobíme 4-6 zárezov. Následne vytvoríme tvar ruže tak, že na najväčší kruh umiestnime menší a nakoniec najmenší kruh. V strede poriadne pritlačíme prstom. Takto pripravené ruže na miernom ohni

vypražíme vo väčšom množstve oleja. Servírujeme s ovocnou penou, ktorú pripravíme z vyšľahaného bielka a ovocného džemu.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#).

