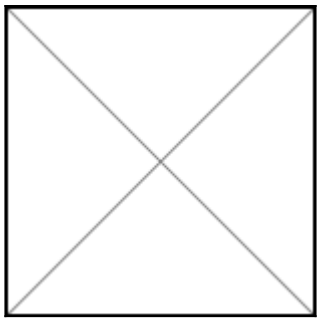

Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Róże karnawałowe

Podawać na półmisku

Składniki:

- cukier waniliowy, 5 dag
- spirytus, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- żółtka, 4 szt.
- tłuszcz, 30 dag
- mąka , 25 dag

Sposób przygotowania:

Tłuszcz posiekać z mąką. Ukształtować na stolnicy wianuszek, dodać żółtka, sól, spirytus, nożem zarobić tak gęste ciasto, by przy wałkowaniu jak najmniej podsypywać mąką. Gdy część mąki złączy się z żółtkami, oskrobać nóż z ciasta, zagniatać, ciasto dłonią, aż utworzy się jednolita, gładka masa. Nastawić tłuszcz do smażenia. Ciasto podzielić na części, wywałkować niezbyt grubo, wykrawać na każdą różę po 3 coraz mniejsze krążki; każdy krążek nadciąć w kilku miejscach od; obwodu ku środkowi; zlepiać je białkiem po trzy, najmniejszym na wierzch. Zrobić próbę temperatury tłuszczu, ciasto omieść z mąki szczoteczką,, wkładać na gorący tłuszcz płatkami ku dołowi i powoli smażyć; gdy się zrumieni, odwrócić szpikulcem, dosmażyć. Róże wyjąć na bibułą dla osaczenia z tłuszczu; ułożyć na talerzu, posypać cukrem i wanilią, przybrać konfiturą kładąc cały owoc w środku róży. Układać jedne na drugich na okrągłym półmisku.