**OREHNJAČA „OREHOVE ROŽICE“**

**Sastojci za 10 osoba**

**Za tijesto:**

30 g svježeg kvasca

60 g šećera

4 dl toplog mlijeka

60 dag glatkog brašna

60 g rastopljenog maslaca

2 žumanjca

1 jaje

ribana korica od 1 limuna

40 ml ruma

1/2 čajne žličice soli

1 žlica kiselog vrhnja

**Za nadjev:**

40 dag samljevenih oraha

15 dag šećera

20 ml kipućeg mlijeka

2 žlice meda

ribana korica od 1 limuna

1/3 čajne žličice cimeta

1 vanilin šećer

1 jaje

10 dag crne čokolade

**Za umak od vanilije:**

Za 10 osoba

5 žumanjaka

0,06 g šećera

25 g glatkoga brašna (ili puding od vanilije)

1 kom. vanilijine mahune

5 dl mlijeka

U posudu ulijte malo mlake vode, otopite 1/4 šećera, dodajte 1 žlicu brašna, 3 žlice mlijeka i izmrvljeni kvasac. Posudu pokrijte krpom i ostavite na toplom mjestu neka se uzdiže. Kad se tijesto uzdignulo, dodajte preostalo brašno, maslac, žumanjca, cijelo jaje, koricu limuna, vrhnje, rum i soli te rukom ili električnom miješalicom izmiješajte da bude tijesto glatko i kompaktno. Izvadite iz posude te posudu pobrašnite, vratite tijesto, pokrijte krpom i ostavite da se uzdiže dok se ne udvostruči volumen.

Za to vrijeme pripremite nadjev.

Izradite jednoličnu smjesu tako da orahe prelijete mlijekom, dodajte rum, šećer, med, limunovu koricu, cimet i vanilin šećer. Po želji u nadjev možete dodati 2 žlice namočenih grožđica.

Uzdignuto tijesto na pobrašnjenoj dasci razvaljajte u pravokutnik, te okruglim šteherom izrežite krugove iste veličine.

Prvo tijesto namažite nadjevom i poklpopite drugim koje također namažete nadijevom ali u sredinu stavite 1 kocku crne čokolade. Rubove tijesta spojite kako bi dobili vrečicu te zavežite trakicom od vanilije a sjemenke vanilije iskoristite za umak od vanilije kojim prelijete kolač. Vrečice položite u prethodno maslacem namazan lim, prekrijte krpom i pustite da se tijesto malo uzdigne.

Uzdignute vrećice stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite 20-25 minuta na temperaturi oko 200 °C. Pred kraj pečenja tijesto premažite razmućenim jajetom kako bi dobili prekrasnu zlatnožutu boju.