

# Orahnjaèa

Contributed by Vanja  
Utorak, 01 Svibanj 2007

## TIJESTO

50 dkg bra&scaron;na  
15 dkg maslaca  
10 dkg &scaron;eæera  
2 cijela jaja  
2 žumanjca  
1 kvasac  
2 žlice mlijeka  
1 žlièica pra&scaron;ka za pecivo  
malo soli

## NADJEV

20 dkg oraha  
10 dkg &scaron;eæera  
10 dkg groždica  
2 vanilije  
5 dkg maslaca  
5 dkg meda  
3 žlice ruma  
malo cimeta  
2 dl mlijeka

Zamjesiti kvasac sa malo &scaron;eæera, bra&scaron;na i mlijeka i ostaviti da se diže. Posebno zamjesiti maslac,&scaron;eæer i jaja te dodati posoljeno bra&scaron;no. Kad se kvasac digao,dodati ga smjesi i zamjesiti tijesto. Oostaviti ga na toplome da se diže sat i pol. Zatim ga premjesiti, podijeliti u 3 dijela ,te nadjenuti, zarolati i staviti u &scaron;krovadu da se diže jo&scaron; pola sata. Peæi 30 minuta na 180 , zatim &scaron;truce premazati razmuæenim žumancem i vratiti u peæ jo&scaron; 10-tak minuta.

Za nadjev prokuhati mlijeko. U posebnu teæu izmje&scaron;ati orahe, &scaron;eæer, vaniliju, maslac, med i cimet , te na vatri dodati vrelo mlijeko i mije&scaron;ati par minuta.Na kraju dodati rum i groždice. Po želji, na kraju se muže dodati jedno vrhnje da nadjev bude kremastiji.