

Prhka orehnjaca



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **200** gputera
- 2žumanjka
- **60** gšecera
- 1vanilin šećer
- **180** gkiselog vrhnja
- **450** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **300** gmljevenih oraha
- **200** gšecera
- **100** mlmlijeka
- 2bjelanjka
- **2** kašikeruma

Ostalo:

- za **posip**šećer u prahu

Priprema

Umutiti omekšao puter, šećer vanilin šećer i žumanjke. Dodati kiselo vrhnje, pa sjediniti. Na kraju, dodati

prosijano brašno i prašak za pecivo. Zamijesiti tijesto, pa uviti u prozirnu foliju i ostaviti u frižider oko pola sata. Fil: sjediniti mljevene orahe i polovinu šecera, pa preliteri vrelim mlijekom. Dodati rum, pa ostaviti da se ohladi. Umutiti snijeg od bjelanjaka i preostalog šecera. Lagano sjediniti smjesu od orahe i umucen snijeg. Tijesto podijeliti na dva jednaka dijela. Na pobrašnjennoj radnoj plohi razvaljati tijesto na dimenzije 35x30 cm, pa premazati polovinom fila.

Pažljivo zarolati, pa staviti u pleh, obložen papirom za pecenje. Na isti nacin pripremiti i drugi rolat. Peci na 200 C oko 25 minuta. Pecene orehnjace prohladiti, pa rezati na parcad.

Posuti šecerom u prahu, pa poslužiti!

Savet