



## Ciasto orzechowe

Ciasto: • 500 g (3 szklanki) mąki • 1 Drożdże • 100 g (5 łyżek) cukru • 2 łyżeczki Cukru waniliowego • 100 g miękkiej margaryny • 150 ml podgrzanego mleka • 3 jajka  
 Nadzienie orzechowe: • 400 g orzechów włoskich albo laskowych • 3 jajka • 200 g (10 łyżek) cukru • 200 ml mleka • 2 łyżki bułki tartej • 100 g rodzynek • Kilka kropli Aromatu waniliowego • 2 łyżki mleka zagęszczonego, niesłodzonego • Cukier puder do posypania

Mąkę przesiać, z drożdżami i pozostałymi składnikami umieścić w cutter/wilku, zagniać do uzyskania gotowej kuli ciasta,. Ciasto wyjąć do miski ,nakryć ściereczką i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 50°C, pozostawić do wyrośnięcia tak długo, aż zwiększy swoją objętość dwukrotnie.

Orzechy, żółtka, mleko, bułkę tartą, aromat waniliowy, cukier, rodzyнки (wcześniej umyte i osączone) miksować przez 1 minutę w cutter/wilku. Białka ubić na sztywno mikserem z różgą, dodać do masy orzechowej, wymieszać. Wyrośnięte ciasto wyjąć z piekarnika, ponownie zagnieść, rozwałkować na prostokąt o wym. 45 x 28 cm.

Nadzienie orzechowe rozsmarować na cieście. Ciasto zwinąć jak roladę, zlepiając końce. Tortownicę o średnicy 26-27 cm posmarować tłuszczem. Roladę umieścić w tortownicy w formie zwiniętego ślimaka. Ciasto posmarować zagęszczonym mlekiem, odstawić do ponownego wyrośnięcia. Przed pieczeniem ciasto ponakłuwać drewnianym patyczkiem. Piec 50-55 min.