רכיבים:

לבצק:

30 גרם שמרים טריים, או, שמרית ,או 1 כף שמרים יבשים

4 כוסות קמח לבן

¼ כוס מים

200 גרם חמאה רכה

3 חלמונים

1 כוס חלב

¼ כוס סוכר

½ כפית מלח

1 שקית סוכר וניל

למילוי:

300 גרם חמאה

1 כוס סוכר

1 שקית סוכר וניל

150 גרם אגוזים

1 כף קינמון טחון (לא חובה)

לסירופ:

½ כוס חלב

2 כפות סוכר

1 שקית סוכר וניל

אופן ההכנה:

1. לילה לפני ההכנה ממיסים את השמרים במים מצרפים את כל החומרי הבצק ולשים יחד עד לקבלת בצק חלק.

2. מקמחים משטח עבודה ומעבירים אליו את הבצק. לשים מעט ומחזירים את הבצק לקערה.מכסים ומכניסים למקרר.

3. למחרת, מורידים את הנפיחות בעזרת תפיחות קלות ומחזירים למקרר עד למועד ההכנה.

4. מקציפים במיקסר את כל מרכיבי המילוי עד שמתקבל קרם חלק.

5. מורחים את התבנית בחמאה.

6. מחלקים את הבצק לארבע חלקים. על משטח מקומח מרדדים כל חלק לעלה בצורה מלבנית מאורכת. מורחים את המילוי מבלי להשאיר שוליים ומגלגלים מצידו הארוך לגליל צר וארוך.

7. חותכים את הגלילים לפרוסות באורך של 4-5 ס"מ ומעמידים בתבנית עגולה גדולה עם חור באמצע. (הגלילים יכולים לגעת זה בזה אך אסור לדחוס אותם).

8. מכסים במגבת ומתפיחים שעה. השושנים ממלאים את התבנית עד למעלה. וכעת ניתן להדליק את התנור.

9. אופים בחום של 160-170 מעלות במשך שעה-שעה ורבע.

10. במהלך האפיה, מרתיחים על הגז את החלב והסוכרים עד שהם נמסים. כעשר דקות לפני תום האפיה, יוצקים על העוגה את הסירופ בעזרת כף ומחזירים לאפיה לעשר דקות אחרונות.