Šaum rolne



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**lisnatog testa

Šaum:

- **4**belanceta
- **200 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **po želji 1 kašika**limunovog soka

Priprema

Lisnato testo razviti na debljinu od 0,5 cm i iseci trake širine 2 cm i dužine 20 cm. Metalne valjke za šaum rolne premazati uljem i na njih namotati testo. Ja ove nikad ne premazujem, nikad se ne zalepi testo i samo sklizne sa njih. Tako pripremljene valjke složiti u pleh obložen pek papirom i peci na 200 stepeni dok malo ne porumene. Ispecene šaum rolne skinuti sa valjka i prohladiti. Fil pripremiti na pari. Umutiti belanca sa šecerom i kuvati na pari da se dobije cvrst šaum. Na kraju dodati vanilin šecer i limunov sok. Ohladjenim filom puniti testo i posuti prah šecerom.

Savet

Od ove koliine dobije se 16 šaum rolni. Uzivajte!!