

okoladne rolnice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g**brašna
- **2**jajeta
- **100** gotopljenog margarina
- **250 ml**mleka
- **30 g**kvasca
- **4 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **malosoli**

Za fil:

- **600 ml**mleka
- **2** kesicepuđinga od cokolade
- **5 kašika**šecera
- **200 ml**Moja Kravica Kuhinjača slatke pavlake
- **150 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje

Za glazuru:

- **100 g** crne cokolade za kuwanje
- **50 g** margarina
- **50 g** bele cokolade za kuwanje

Priprema

U toplo mleko umešati kvasac i kašiku šecera. Kad nadoe, sjediniti sa otopljenim margarinom, umucenim jajima sa malo soli i preostalim šecerom, i onda u tu smešu postepeno dodavati brašno. Zamesiti testo i ostaviti na toplov da se udupla.

Kad testo nadoe, razvuci ga u što tanju koru i iseci na trakice. Trakice namotati na kalupe, koje ste prethodno namazali uljem. Rolnice reati na podmazan pleh i peci na 180 stepeni dok ne porumene.

Skuvati puding sa 5 kašika šecera u mleku. Kad se ohladi, dodati margarin umucen sa šcerom u prahu, a zatim i umucenu Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku, pa lepo sjediniti mikserom. okoladu narendati na krupno, pa promešati kašikom. Ohlaene rolnice puniti ovim filom.

Otopiti crnu cokoladu za kuwanje sa margarinom. etkicom naneti toplu glazuru na rolnice.

Kad se glazura ohladi, preko rolnica narendati belu cokoladu. Ostaviti u frižideru da se fil stegne.

Savet

Pošto sam bila ograničena na 20 kalupa, testo sam razvukla u koru dimenzija 45x65cm a debljine oko pola centimetra, pa mi je ostalo malo fila.