

## **Rolnice sa vanilom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g lisnatog testa
- **1/2** kašicicesoli
- **400** ml mleka
- **3** kašike šecera
- **1** kesica pudinga od vanile
- **50** g margarina
- **150** ml slatke pavlake
- **3** kašike šecera u prahu
- **1** žumance

### **Priprema**

Odmrzlo lisnato testo posoliti, pa razvuci na ravnoj površini posutoj brašnom. Testo seci na trake.

Tracicama obavijati kalupe za šam rolne (spiralno), reati na pek papir u pleh i premazati žumancetom.

Peci u zagrejanoj rerni na 210 C 10-12 minuta. Gotove rolnice ostaviti da se prohlade pre vaenja kalupa i filovanja.

Skupati 300 ml mleka sa šecerom, pa dodati puding razmucen u 100 ml mleka i kuvati dok se ne zgusne uz stalno mešanje (30-tak sekundi). Ostaviti da se hlađe. U prohlaen pudig staviti margarin da se rastopi. Umetuti slatku pavlaku sa prah šecerom, pa je sjediniti sa pudingom.

Puniti špric filom, pa puniti rolnice.

### **Savet**

Od ovih sastojaka izae oko 25 rolnica.