

Kapri rolne



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kom**obicnog lisnatog testa
- **5 caš**akisele pavlake
- **100 g**krem šlaga
- **30-40 g**šecera u prahu
- **50 g**cokolade za mešenje
- ulje
- sirup od jagode

Priprema

Rastanjiti lisnato testo, seci na 4 dela, uviti oko modle za šam-rolne i peci dok ne dobije "zlatnu" boju.

Dobro izmešati kiselu pavlaku, šecer u prahu i umucen šlag krem.

Puniti špricom za fil rolne, ubrizgati sirup od jagoda (ja obicno koristim sirup slatkog od domacih jagoda) kroz sredinu fila (dužinom cele rolne).

Istopiti cokoladu sa malo ulja, izmešati i preliti preko rolni.

Savet

Uživajte u poslastici!