

Lisnate rollice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** zamrznutog lisnatog tijesta

Krema za punjenje rolica:

- **500 ml** mlijeka
- **130 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kesica** pudinga od vanilije
- **2 kašike** gustina
- **4** jajeta
- **200 ml** slatke pavlake - vrhnja

Priprema

Za nadjev u 2 dl mlijeka dobro pomješamo puding, gustin i jaja. Ostatak mlijeka sa šećerom i vanili šećerom stavimo na vatru i mješamo dok se šećer ne istopi. Kad se zagrije sipamo zajedno unutra mlijeko sa pudingom, gustinom i jajima. Bez prestanka mješamo dok ne dobijemo gustu kremu. Kad se krema ohladi, mikserom pomješamo slatko vrhnje što cvršće i pomješamo sa kremom.

Za rollice sa lisnatim potrebni su nam kalupi za šam role ili možemo improvizirati sa aluminijskom folijom. Mnogo jednostavnije je raditi sa kalupima, a i nisu skupi. Mogu se kupiti u većim trgovinama. Odmrznuto lisnato tijesto izvaljamo u pravokutnik debljine 1-2 milimetra velicine 35 cm puta 20 cm otprilike. Narežemo ga na 16 trakica te namotamo na kalupe. Pocijemo namatati od užeg djela kalupa prema širem. Stavimo peci na 200 stupnjeva oko 15 minuta. Vruće rollice skidamo sa kalupa i ostavimo da se ohlade. Punimo rollice sa špricom

za ukrašavanje i posipamo šećerom u prahu.

Savet

Jednostavno, slasno i mojoj obitelji jedan od omiljenih deserata. U slast!!