

Krem rolnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2 pakovanj**alisnatog testa

Fil:

- 5jaja
- **10 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- 1/2 l mleka
- **125 g (1/2)**margarina

Priprema

Mutiti jaja sa šećerom, dodati puding u prahu i jednu čašu mleka od pripremljene 1/2 l, a ostatak staviti u šerpu da vri. Skuvanom mleku dodati jaja i kuvati mešajući žicom dok ne postane gust krem. Pokriti providnom folijom da se ne uvati kora i pustiti da se ohladi. U hladan fil dodati umućen margarin.

Lisnato testo rastanjiti oklagijom u tanku kockastu koru i raseci uspravno 8 trake jednake veličune (ja sam prvo zasekla koru na pola pa jednu polovinu na četiri trake i drugu tako mi bilo lakše) ako imate kalupe za rolnice premažite ih malo sa margarinom i obmotajte koso traku do vrha, ako nemate kalupe pravite ih sami od alufolije, ne moraju biti toliko dugi, ali barem dva prsta široki zbog lakšeg punjenja. Kalupe sa testom staviti da se peku na 180 C 20-ak minuta, da porumene i pustiti da se ohlade. Pecene rolnice pažljivo izvuci sa kalupa i puniti filom pomoću kuhinjskog šprica! Rolnice po želji posuti prah šećerom.

Savet