

## **Matildin tunel**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** glisnatog testa
- **500-600** gvišanja
- **500** mlslatke pavlake
- **1** kesicavanilin šecera

#### **Vanilija krema:**

- **2** kesicepudinga od vanilije
- **750** mlmleka
- **250** gputera
- **200** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera

### **Priprema**

Od lisnatog testa napraviti deset svitaka. Razvuci testo, podeliti na trake, pa na svaku staviti višnje pomešane sa vanilin šecerom i kojom kašikom šecera, ako želite slae višnje. Zarolati, poslagati svitke u pleh obložen pek papirom i peći da fino porumeni. Ostaviti svitke da se ohlade. Staviti mleko da se kuva sa šecerima, oduzeti malo da se rastvori prašak pudinga, pa zakuvati. Puter penasto umutiti pa sastaviti sa ohlaenim pudingom. Miksati da se dobije glatki krem.

Dobicemo dva rolata-tunela. Prvo složimo tri svitka, malo razmaknemo, pa premažemo kremom odozgo i sa strane, popunimo sve šupljine. Sad stavimo dva svitka na sredinu, pa opet premažemo vanilin krem preko i sa strane. Isto uradimo i sa drugim tunelom.

Slatku pavlaku ulupamo, pa bogato premažemo oba tunela. Ukrasiti perlicama. Rahladiti, pa seci.

### **Savet**

Želim da se zahvalim gospoi Šmit na ovom ptredivnom receptu, a Recepte bih lepo zamolila da do sutra bude objavljen, da bih bar na ovaj nain, pošto sam daleko, svom sestriu Amaru estitala roendan...Srean roendan, dušo tetina....