

Rolne sa kremom i orasima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Testo:

- **1 svežkvasac**
- **1 kašicica šecera**
- **4 dl jogurta**
- **1 jaje**
- **1 žumance**
- **60 g margarina**
- **4 kašike šecera**
- **1 kašicica soli**
- **800 g brašna**

Fil:

- **200 g euro-krema**
- **100 g mlevenih oraha**

I još:

- **60 g margarina**
- **50 g šecera u prahu**

Priprema

Smlaciti jogurt, dodati kašicicu šecera i izmrvljen kvasac, pa ostaviti da se kvasac podigne. Posebno pomešati

jaje, žumance, so, 4 kašike šecera i 60 g omekšalog margarina. Dodati nadošao kvasac i promešati varjacom. Zatim postepeno dodavati brašno i rukom umesiti testo koje se ne lepi za zidove posude. Pokriti ga krpom i ostaviti na toplom bar pola sata.

Nakon toga razvuci testo u pravougaonik i premazati euro-kremom.

Zatim posuti orasima i iseci po dužini na 4 trake...

... a onda iseci testo popreko na 5 traka. Ukupno cete dobiti 20 pravougaonika.

Svaki pravougaonik urolati po dužoj stranici, da se dobiju duže rolne. Reati ih u pleh obložen pek-papirom.

Ostaviti da miruju dok se rerna greje na 200 stepeni, a zatim premazati sa 60 g otopljenog margarina.

Peci 15-20 minuta, dok ne dobiju lepu braon boju.

Gotove rolne posuti šecerom u prahu.

Ostaviti da se prohlade, pa poslužiti.

Savet

Poželjno je da jogurt sadrži 3,2% mlene masti, a da krem bude neki mekši radi lakšeg premazivanja...