

Kremaste punjene rolnice



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za rolnice:

- 4žumanceta
- 50 gmargarina
- 1 kašikašecera u prahu
- 1/2 kašicicesode bikarbonate
- 1 dlmleka
- 400 gbrašna

Za krem:

- 2 kesicepudinga (ukus po želji)
- 1 lmleka
- 10 kašikašecera
- 1margarin

Za preliv:

- 100 gcokolade
- maloulja
- 1 kašika mleka

Priprema

Umutiti 4 žumanceta, pa dodati 50 g omekšalog margarina, kašiku šećera u prahu i pola kašičice sode bikarbone. Sve to sjediniti, pa dodati 1 dl mleka i 400 g brašna. Umesiti testo i oklagijom razviti tanku koru. Od nje seci trake širine 2 cm, duge oko 20 cm. Namotati ih oko nauljenih metalnih kalupa, i reati u prethodno podmazan pleh. Peci petnaestak minuta u rerni na 220°C. Ispecene rolnice pažljivo skinuti sa kalupa i ohlaene ih puniti pripremljenim kremom.

Krem za punjenje rolnica. Pomešati 2 kesice pudinga sa 200 ml hladnog mleka. Ostatku mleka (800 ml) dodati 10 kašika šećera i skuvati. U ključalo mleko polako dodavati prethodno razmuceni prašak za puding. Mešajući kuvati 1–2 minuta. Gotov puding skinuti sa vatre, i povremeno mešati dok se ne ohladi, kako se ne bi zgrudvao. Ohlaenom pudingu dodati umucen margarin i sve sjediniti mikserom. Gotov krem ubaciti u kesu za punjenje pa napuniti ispecene rolnice.

Preliv. Otopiti 100 g čokolade, u metalnoj ovalnoj posudi na pari, zajedno sa 1 kašikom ulja i 1 kašikom mleka, pa tako istopljenom čokoladom premazati napunjene rolnice.

Savet

U zavisnosti od ukusa pudinga, krem za punjenje se može obogatiti mrvljenim keksom, rendanom čokoladom ili nekim sitno seckanim voem...