

Šam rolne sa kremom od vanile



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjelisnastog testa**
- **3 kesicepuding od vanile**
- **500 mlslatke pavlake**
- **1 l mleka**
- **100 g šecera u prahu**
- **15 kašika šecera**

Priprema

Lisnasto testo izvaditi iz pakovanja i ostaviti da omeša na sobnoj temperaturi. Kada omeša, rastanjiti oklagijom debljine 5mm. Seci na tanje trakice. Kalupove za šam rolne uvijati lisnastim testomood tanje ivice kaširoj. Pakovati u pleh obložen pek papirom. Peci na 220° nekih 15-20 minuta.

1/2 l mleka, šećer staviti da se greje. U drugu polovicu mleka razmutiti puding od vanile. Umutiti 0,5 l slatke pavlake. Kada se skuva puding, ohladiti dobro i dodati umucenu slatkulu pavlaku. Zatim puniti špricom šam rolne i posuti šećerom u prahu, mix vocem ili po želji.. :-)

Savet

Sve to kada bude gotovo, brzo pojesti :-) Prijatno!