

Rolnice sa kremom od vanile



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rolnice

- **1**lisnato tijesto
- **1**jaje
- **400 ml**mlijeka
- **5 kašika**šecera
- **1**puding od vanilije
- **1**kašikagustina
- **200 ml**vrhnja za šlag
- **1**vanilin šecer
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Lisnato tijesto razvaljati na pobrašnjenoj podlozi i isjeci na trake (oko 15 trakica)! Na metalne valjke za šaum rolne namotati trake lisnatog tijesta. Staviti u pleh obložen papirom za pecenje, premazati umucenim žumancetom sa 1 kašikom mlijeka i peci u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 15 minuta.

Za krem prokuhati 300 ml mlijeka. Umutiti pudig, šecer, gustin i vanilin šecer u 100 ml mlijeka, pa dodati u kljucalo mlijeko. Miješati dok se krem ne zgusne. Prohladiti krem. Umutiti vrhnje za šlag, pa sjediniti sa kremom, dobro izmiksati! Pecene rolnice još tople odvojiti od valjka i prohladiti. Kremom puniti kuharski špric, pa filovati ohlaene rolnice. Gotove rolnice posuti šcerom u prahu!

Savet