

Šam rolne (3)



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za pripremu testa:

- **6**žumanaca
- **2.5 šolje** mleka
- **1 šoljaulja**
- **1 kašicica**šecera
- **na vrh kašice** soli

Za šam:

- **400 g**šecera
- **6**belanaca

Priprema

Umutiti 6 žumanaca sa 2.5 šolje mleka, jednom šoljom ulja, malo soli, i kašicicom šecera. Zamesiti testo razviti i seci na trakice širine 1,5 cm. Zavijati na modlu. Peci na temperaturi 180 stepeni 10 minuta.

Šam: Uspinovati 300 g šecera sa malo vode, 6 belanaca, dobro umutiti pa dodati 6 kašika šecera i polako dodavati ušpinovani šecer, šam je gotov kada ne može da spadne sa kašike.

Pecene rolne puniti šamom. Preko po želji staviti prah šecer. Prijatno.

Savet