

Šam rolne (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 4 dl vode
- 1 dl ulja
- 5 žumanaca
- oko 700 g brašna

Za premazivanje:

- 200 g margarina

Za punjenje rolni:

- 5 belanaca
- 300 g šećera

Priprema

Zamesiti testo od mleka, ulja, žumanaca i brašna. Testo dobro izraditi i razvaljati u plocu i premazati 1/3 omekšalog margarina. Tada testo uviti kao pismo i ostaviti da stane 20 minuta. Tako uraditi još 2 puta, pa tanko razvaljati. Seci trake širine 2 cm, omotati oko kalupa za šam rolne pa peci. Fil: Ukuvati da bude gust sirup od

šecera i malo vode. Belanca cvrsto umutiti i dodavati neprestano muteći mikserom malo po malo sirupa. Kad ceo sirup dodamo još mutimo dok se belanca ne prohlade. Stavimo fil u kesu i punimo rolne i pospemo šećerom u prahu.

Savet