

## ***?okoladne rolnice***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g** brašna
- **2** jajeta
- **100 g** gotopljenog margarina
- **250 ml** mleka
- **30 g** kvasca
- **4 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **malosoli**

#### **Za fil:**

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **5 kašika** šećera
- **200 ml** Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** čokolade za kuvanje

## Za glazuru:

- **100** g crne čokolade za kuvanje
- **50** g margarina
- **50** g bele čokolade za kuvanje

## Priprema

U toplo mleko umešati kvasac i kašiku šećera. Kad nadođe, sjediniti sa otopljenim margarinom, umućenim jajima sa malo soli i preostalim šećerom, i onda u tu smešu postepeno dodavati brašno. Zamesiti testo i ostaviti na toplom da se udupla.

Kad testo nadođe, razvuci ga u što tanju koru i iseci na trakice. Trakice namotati na kalupe, koje ste prethodno namazali uljem. Rolnice režati na podmazan pleh i peći na 180 stepeni dok ne porumene.

Skuvati puding sa 5 kašika šećera u mleku. Kad se ohladi, dodati margarin umućen sa šećerom u prahu, a zatim i umućenu Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku, pa lepo sjediniti mikserom. Čokoladu narendati na krupno, pa promešati kašikom. Ohlađene rolnice puniti ovim filom.

Otopiti crnu čokoladu za kuvanje sa margarinom. Četkicom naneti toplu glazuru na rolnice.

Kad se glazura ohladi, preko rolnica narendati belu čokoladu. Ostaviti u frižideru da se fil stegne.

## Savet

Pošto sam bila ograničena na 20 kalupa, testo sam razvukla u koru dimenzija 45x65cm a debljine oko pola centimetra, pa mi je ostalo malo fila.