

## **Šam rolne (5)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **3** dlmleka
- **1** kockakvasca
- **1** kašika šecera
- **1** dlulja
- **500** gbrašna
- **4** žumanceta
- **180** gmargarina

#### **Za šam:**

- **4** belanceta
- **250** gšecera
- **80** mlvode

### **Priprema**

U mlako mleko staviti kvasac sa kašikom šecera da se rastopi, pa mu dodati ostale sastojke i umesiti testo. Testo premazati sa malo ulja i ostaviti da naraste.

Nadošlo testo premesiti, pa ga rastanjiti oklagijom i premazati polovinom margarina. Preklopiti dva puta po dužini.

Zatim testo saviti tri puta. Ostaviti da odmori desetak minuta, pa ponoviti postupak. Premazati sa drugom polovinom margarina, pa preklapati kao i prvi put. Na kraju razviti testo, pa seci na trake širine oko 3 cm.

Svaku traku namotati na kalup, pa rolne slagati u pleh obložen pek papirom. Peci u rerni na 180°C, oko 25 minuta. Vruće rolne odmah skidati sa kalupa.

Ukoliko nemate kalupe, možete ih napraviti od kartona (debljine hamera ili korice sveske) i folije. Važno je da karton bude dobro obložen sa folijom.

Vodu i šećer staviti da se kuva dok se ne dobije gušći sirup .Belanca umutiti u cvrst sneg, pa vruc sirup u tankom mlazu sipati u belanca,neprekidno muteci mikserom. Kada smo sipali sav sirup, mutiti šam sve dok ne postane gladak i sjajan i dok se ne ohladi. Špricem puniti rolne i posuti ih šećerom u prahu.

## **Savet**