

Rolnice sa vanil kremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**kora za pitu
- **550 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 kašika**gustina
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- prah šecer

Za fil:

- **3**jajeta
- **200 g**šecera
- **300 ml**jogurta
- **70 ml**ulja
- **80 g**kokosovog brašna
- **4 kašike**pšenicnog griza
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Umutiti belanca, dodati žumanca pa šećer, vanilin šećer, jogurt, ulje, kokosovo brašno, griz i prašak za pecivo. Izmešati. Sa 50 ml mleka razmutiti puding i gustin. U preostalo mleko staviti šećer i vanilin šećer, zagrejati i zakuvati puding.

Po 3 kore odvajati, stavljati jednu preko druge, iseci na 4 dela i svaki deo filovati...

... na prvu i drugu koru staviti po kašiku fila, a na trecu kašicicu pudinga na sredinu.

Saviti prvo levu i desnu stranu, da se ivice dodiruju pa dobijenu traku urolati. Rolnice poreati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanj na 180 C. Ohladjene posuti prah šećerom. Prijatno!

Savet