

Rolnice sa vanilom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g lisnatog testa
- **1/2** kašicice soli
- **400** ml mleka
- **3** kašike šećera
- **1** kesica pudinga od vanile
- **50** g margarina
- **150** ml slatke pavlake
- **3** kašike šećera u prahu
- **1** žumance

Priprema

Odmrzlo lisnato testo posoliti, pa razvuci na ravnoj površini posutoj brašnom. Testo seci na trake.

Tracicama obavijati kalupe za šam rolne (spiralno), reati na pek papir u pleh i premazati žumancetom.

Peci u zagrejanoj rerni na 210 C 10-12 minuta. Gotove rolnice ostaviti da se prohlade pre vaenja kalupa i filovanja.

Skupati 300 ml mleka sa šećerom, pa dodati puding razmucen u 100 ml mleka i kuvati dok se ne zgusne uz stalno mešanje (30-tak sekundi). Ostaviti da se hlađi. U prohlaen pudig staviti margarin da se rastopi. Umetuti slatku pavlaku sa prah šećerom, pa je sjediniti sa pudingom.

Puniti špric filom, pa puniti rolnice.

Savet

Od ovih sastojaka izae oko 25 rolnica.