

Rolnice sa vanilom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **1/2** kašičicesoli
- **400 ml**mleka
- **3** kašikešecera
- **1** kesicapudinga od vanile
- **50** gmargarina
- **150 ml**slatke pavlake
- **3** kašikešecera 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), režiati na pek papir u pleh i premazati žumancetom.

Peci u zagrejanjoj retni na 210 C 10-12 minuta. Gotove rolnice ostaviti da se prohlade pre važenja 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 hladi. U prohladen pudig staviti margarin da se rastopi. Umutiti slatku pavlaku sa prah šećerom, pa je sjediniti sa pudingom.

Puniti špric filom, pa puniti rolnice.

Savet

Od ovih sastojaka iza?e oko 25 rolnica.