

Vanila-coko rolnice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **650 g** brašna
- **3 dl** malo toplije vode
- **2 kašike** sirceta
- **5 kašika** ulja
- **1 prstohv** soli
- **250 g** margarina

Za fil:

- **2 kesice** pudinga od vanile
- **750 ml** mleka
- **10 kašika** šećera
- **150 g** margarina

Za preliv:

- **70 g** Menaž čokolade
- **20 g** margarina
- **2 kašike** ulja

Priprema

Zamesiti testo od svih navedenih sastojaka (sem margarina) i ostaviti ga u frižideru da odstoji dva sata.

Nakon tog vremena, testo razviti na debljinu od oko jednog centimetra, pa po njemu narendati 1/3 zamrznutog margarina.

Preklopiti testo prvo sa gornje i donje strane, a zatim i sleva i zdesna. Uviti u providnu foliju i vratiti u frižider da odstoji oko pola sata. Nakon tog vremena, testo ponovo razviti, narendati još 1/3 margarina, preklopiti na ranije opisan način i vratiti u frižider na još pola sata. Postupak razvijanja i preklapanja testa ponoviti još jednom (ukupno tri puta).

Kada je testo poslednji put odloženo u frižider i kada je prošlo pola sata, razviti ga u veliki pravougaonik i iseci na trake širine oko 2 cm.

Svaku traku namotavati na kalupe za šam-rolne, koji su podmazani margarinom. Poslagati ih u pleh obložen pek-papirom i peci u rerni zagrejanom na 180 stepeni oko pola sata.

U meuvremenu, uz dodatak šecera u 700 ml mleka skuvati puding od vanile. Prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, pa ga sastaviti sa prohlaenim pudingom i dobro umutiti. Uz pomoc poslasticarskog šprica, ohlaene rolnice puniti filom od vanile. okoladu otopiti sa margarinom i uljem na slaboj vatri, pa svaku rolnicu preliti prohlaenom cokoladom.

Sacekati da se cokolada malo stegne, pa preko posuti malo šecera u prahu (po želji). Služiti uz šlag i rendanu Menaž cokoladu.

Savet