

## **Lisnate rolice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g zamrznutog lisnatog tijesta

#### **Krema za punjenje rolica:**

- **500** ml mlijeka
- **130** g šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **1** kesica pudinga od vanilije
- **2** kašike gustina
- **4** jajeta
- **200** ml slatke pavlake - vrhnja

### **Priprema**

Za nadjev u 2 dl mlijeka dobro pomješamo puding, gustin i jaja. Ostatak mlijeka sa šećerom i vanili šećerom stavimo na vatu i mješamo dok se šećer ne istopi. Kad se zagrije sipamo zajedno unutra mlijeko sa pudingom, gustinom i jajima. Bez prestanka mješamo dok ne dobijemo gustu kremu. Kad se krema ohladi, mikserom pomješamo slatko vrhnje što cvršće i pomješamo sa kremom.

Za rolice sa lisnatim potrebnici su nam kalupi za šam role ili možemo improvizirati sa aluminijskom folijom. Mnogo jednostavnije je raditi sa kalupima, a i nisu skupi. Mogu se kupiti u vecim trgovinama. Odmrznuto lisnato tijesto izvaljamo u pravokutnik debljine 1-2 milimetra velicine 35 cm puta 20 cm otprilike. Narežemo ga na 16 trakica te namotamo na kalupe. Pocinjemo namatati od užeg djela kalupa prema širem. Stavimo peci na 200 stupnjeva oko 15 minuta. Vruće rolice skidamo sa kalupa i ostavimo da se ohlade. Punimo rolice sa špricom

za ukrašavanje i posipamo šećerom u prahu.

## **Savet**

Jednostavno, slasno i mojoj obitelji jedan od omiljenih deserata. U slast!!