

Šarena salama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **170 g** masti
- **170 g** šecera
- **3** vanil-šecera
- **70 ml** mleka
- **400 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **po želji** šarene perlice
- **po želji** prehrambene boje

Priprema

Mast, šecer i vanil-šecer penasto umutiti. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mleko, pa sve dobro umesiti.

Dobijeno testo podeliti na cetri lopte, dodati prehrambene boje po želji, pa testo uviti u providnu foliju i ostaviti 30 min u frižideru

Ohlaeno testo razviti na papir za pecenje u obliku pravougona. Kombinovati boje po svojoj želji. Staviti koru preko kore, a potom precu oklagijom da se testo prilepi.

Uviti u rolat pa ga valjati preko šarenih perlica kako bi se lepo zalepile za rolat.

Pripremljene rolate ostaviti u zamrzivacu oko 30 min da se stegnu kako bi se lakše sekli.

Seci kolacice i peci na pek-papiru u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta.

Savet

Što duže stoje sve lepši, lepši i ukusniji. Pravi ukras u tanjiru.