

## *Milicine šam rolne*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** glisnatog testa

#### **Fil za šam rolne:**

- **1** mleka
- **200 g** šecera
- **2** kesice vanilin šecera
- 4 jajeta
- **10 kašika** brašna
- **250 g** maslaca
- **1** kesica šlag krema od vanile

#### **Preliv od malina:**

- **150 g** zamrznutih malina
- **2 kašike** šecera

### **Priprema**

Za vikend bila sam kod brata i sestre, u jednom malom, pitomom mestu, koje se zove Aleksandrovac (Župski). Ovo je recept, moje sestricine, Milice (koja ga je i napravila) koji moram da podelim sa vama, jer je - fantastican.

Lisnato testo odmrznuti i, na pobrašnjenoj podlozi, razviti ga tanko. Iseci trake, širine 2 cm. Trake obmotati oko metalnih kalupa (blago premazanih uljem). Za šam rolne (moja sestricina, pošto nije imala kalupe, dosetila se i sama ih napravila. Naime, treba napraviti, od kartona, fišeke, pa ih obložiti alu folijom. Foliju premazati uljem i kalupi su gotovi).

Kalupe poređati u pleh, preko pek papira i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Kada testo, blago, porumeni izvaditi ga iz rerne, prohladiti i skinuti sa kalupa. Ostaviti da se ohladi.

Fil za šam rolne: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml, a ostalo mleko, zajedno sa šećerom, staviti da provri. U vanglici umutiti penasto jaja, sa vanil šećerom. Dodati brašno, sjediniti, pa razrediti sa, odvojenim, mlekom. U provrelo mleko sipati umucenu smesu i skuvati krem. Ostaviti da se ohladi.

U ohlađeni krem dodati penasto umuceni maslac, pa dobro umutiti, da se dobije kremasta smesa. Na kraju ubaciti umuceni šlag krem.

Dobijenim kremom, pomocu šprica za ukrašavanje, napuniti ispecene rolnice.

Preliv sa malinama: Zamrznute maline, zajedno sa šećerom, staviti na šporet. Kuvati, uz povremeno mešanje, dok se smesa ne zgusne. Ohladiti preliv, pa ga preliti preko šam rolnica i poslužiti.

## **Savet**