Krem rolnice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2 pakovanja**lisnatog testa

Fil:

- **5**jaja
- **10 kašika**šecera
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **1/2 l**mleka
- **125 g (1/2)**margarina

Priprema

Mutiti jaja sa šecerom, dodati puding u prahu i jednu cašu mleka od pripremljene 1/2 l, a ostatak staviti u šerpu da vri. Skuvanom mleku dodati jaja i kuvati mešajuci žicom dok ne postane gust krem. Pokriti providnom folijom da se ne uvati kora i pustiti da se ohladi. U hladan fil dodati umucen margarin.

Lisnato testo rastanjiti oklagijom u tanku kockastu koru i raseci uspravno 8 trake jednake velicune (ja sam prvo zasekla koru na pola pa jednu polovinu na cetiri trake i drugu tako mi bilo lakše) ako imate kalupe za rolnice premažite ih malo sa margarinom i obmotajte koso traku do vrha, ako nemate kalupe pravite ih sami od alu-folije, ne moraju biti toliko dugi, ali barem dva prsta široki zbog lakšeg punjenja. Kalupe sa testom staviti da se peku na 180 C 20-ak minuta, da porumene i pustiti da se ohlade. Pecene rolnice pažljivo izvuci sa kalupa i puniti filom pomocu kuhinjskog šprica! Rolnice po želji posuti prah šecerom.

Savet