

Matildin tunel



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **500-600** gvišanja
- **500** mlslatke pavlake
- **1** kesicavanilin šecera

Vanilija krema:

- **2** kesicepudinga od vanilije
- **750** mlmleka
- **250** gputera
- **200** gšecera
- **2** kesicevanilin šecera

Priprema

Od lisnatog testa napraviti deset svitaka. Razvuci testo, podeliti na trake, pa na svaku staviti višnje pomešane sa vanilin šecerom i kojom kašikom šecera, ako želite slaše višnje. Zarolati, poslagati svitke u pleh obložen pek papirom i peći da fino porumeni. Ostaviti svitke da se ohlade. Staviti mleko da se kuva sa šecerima, oduzeti malo da se rastvori prašak pudinga, pa zakuvati. Puter penasto umutiti pa sastaviti sa ohlaženim pudingom. Miksati da se dobije glatki krem.

Dobicemo dva rolata-tunela. Prvo složimo tri svitka, malo razmaknemo, pa premažemo kremom odozgo i sa strane, popunimo sve šupljine. Sad stavimo dva svitka na sredinu, pa opet premažemo vanilin krem preko i sa strane. Isto uradimo i sa drugim tunelom.

Slatku pavlaku ulupamo, pa bogato premažemo oba tunela. Ukrasiti perlicama. Rahladiti, pa seci.

Savet

Želim da se zahvalim gospođi Šmit na ovom ptredivnom receptu, a Recepte bih lepo zamolila da do sutra bude objavljen, da bih bar na ovaj na?in, pošto sam daleko, svom sestri?u Amaru ?estitala ro?endan...Sre?an ro?endan, dušo tetina....