

Rolne sa kremom i orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1** svež kvasac
- **1** kašičica šecera
- **4** dl jogurta
- **1** jaje
- **1** žumance
- **60** g margarina
- **4** kašike šecera
- **1** kašičica soli
- **800** g brašna

Fil:

- **200** g euro-krema
- **100** g mlevenih oraha

I još:

- **60** g margarina
- **50** g šecera u prahu

Priprema

Smlaciti jogurt, dodati kašičicu šecera i izmravljen kvasac, pa ostaviti da se kvasac podigne. Posebno pomešati

jaje, žumance, so, 4 kašike šećera i 60 g omekšalog margarina. Dodati nadošao kvasac i promešati varjacom. Zatim postepeno dodavati brašno i rukom umesiti testo koje se ne lepi za zidove posude. Pokriti ga krpom i ostaviti na toplom bar pola sata.

Nakon toga razvuci testo u pravougaonik i premazati euro-kremom.

Zatim posuti orasima i iseci po dužini na 4 trake...

... a onda iseci testo popreko na 5 traka. Ukupno cete dobiti 20 pravougaonika.

Svaki pravougaonik urolati po dužoj stranici, da se dobiju duže rolne. Reati ih u pleh obložen pek-papirom.

Ostaviti da miruju dok se rerna greje na 200 stepeni, a zatim premazati sa 60 g otopljenog margarina.

Peci 15-20 minuta, dok ne dobiju lepu braon boju.

Gotove rolne posuti šećerom u prahu.

Ostaviti da se prohlade, pa poslužiti.

Savet

Poželjno je da jogurt sadrži 3,2% mlene masti, a da krem bude neki mekši radi lakšeg premazivanja...