

Lisnato testo sa kremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 lisnato testo
- 4 kašike krema
- 1 jaje

Priprema

Lisnato testo odmrznuti na sobnoj temperaturi 1-2 h. Posuti radnu površinu sa malo brašna i razvuci testo željene debljine, ne previše tanko.

Preko testa premazati krem i uviti u rolat. Iseci rolat i testo poreati pleh.

Premazati umuceni jajetom. Peci na 200 C, kanije smanjiti na 180 C, peci dok ne porumeni.

Savet

Ja sam isecene krugove sekla na etvrtine. Vi možete po želji.