

Lisnate rolnice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **500 ml** mleka
- **4 kašike** šecera
- **1** puding od vanile
- **2** žumanceta
- **50 g** margarina
- **100 g** šlaga
- **1 dl** kisele vode
- **2 kašike** prah šecera

Priprema

Lisnato testo razvuci tanko i seci kaiševe, uzeti modlice za sam rolne i motati oko njih lisnsto testo. Peci rolnice na 250°C dok ne porumene. Ostaviti da se ohlade pa izvaditi kalupe.

Puding, šecer u žumanca umutiti sa 1 dl mleka, a ostatak staviti da provri. Zakuvati puding, gotov prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaen puding dodati margarin dobro izraditi. Umutiti šlag sa kiselom vodom pa dodati pudingu dobro sve sjediniti. Puniti lisnato testo filom. Posuti prah šecerom.

Savet