

## *Lisnato i jabuke*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** glisnatog testa
- **2** srednjejabuke
- **4** kašikešecera
- **50** gmaslaca
- **4** kašikeplazme
- 1žumance
- **1** kašicicamleka
- **2** prstohvatašecera

### **Priprema**

Jabuke oljuštiti ocistiti od semenki i iseckati na kockice. U šerpu staviti maslac i šećer kad se otopi dodati jabuke krckati na laganoj temperaturi dok ne omekšaju jabuke. Skloniti sa šporeta dodati plazmu i promešati, ostaviti da se ohladi.

Lisnato testo razvuci u pravougaonik pa celom dužinom na pocetku pravougaonika staviti fil umotati u rolat. Prebaciti na tepsiju koju obložimo pek papirom. Ostrim nožem napraviti rezove po rolatu. Premazati mešavinom žumanceta i mleka. Posuti kristal šećerom. Peci na 200°C dok ne porumeni.

### **Savet**

Brz i ukusan desert. Odlično ide uz kuglu sladoleda od vanile.