

## **Lisnato i jabuke**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** g lisnatog testa
- **2** srednjejabuke
- **4** kašike šecera
- **50** g maslaca
- **4** kašike plazme
- **1** žumance
- **1** kašica mleka
- **2** prstohvata šecera

### **Priprema**

Jabuke oljuštiti ocistiti od semenki i iseckati na kockice. U šerpu staviti maslac i šefer kad se otopi dodati jabuke krkati 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 šeferom. Peci na 200°C dok ne porumeni.

### **Savet**

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