

Šaum rolnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**lisnato testo
- **2**belanceta
- **120 g**šecera
- **40 ml**vode

Priprema

Na radnoj površini posutoj brašnom razviti tanko lisnato testo. Seci trakice duž 25 cm i širine 2 cm. Kalupe za rolnice premazati uljem, uviti oko njih trakice, poslagati na pleh sa pek papirom. Peci na 200C dok porumene. Odmah vruce testo skidati sa kalupa.

Skuvati gušci sirup od vode i šecera. Belanca umutiti u cvrst sneg i onda polako dodavati vruc sirup i neprekidno mutiti sve dok se belanca ne ohlade. Pomocu kese s nastavkom puniti rolnice. Po želji ih posuti šecerom u prahu ili ne.

Savet