

Šaum rolnice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** lisnatog testa
- **400 ml** mleka
- **1** puding od jagoda
- **1** vanilin šećer
- **5 kašika** šećera
- **100 g** margarina
- **80 g** bele čokolade

Priprema

Prvo pripremiti fi. Oduzeti od mleka malo, pa rastvoriti puding. Ostatak prokuvati sa šećerima, a onda zakuvati puding. U još toplo, dodati belu čokoladu i mešati da se fino otopi. Ohladiti, pa sjediniti sa izmiksanim margarinom. Fila ce biti i više nego dovoljno za ovu količinu lisnatog testa, pošto su moji kalupici za šaum rolne manji od standardnih. Lisnato testo rasuci na radnoj ploči, pa seci trake širine 1,5-2 cm. Kalupe namazati masnom, a onda savijati trake pocev od donjeg dela prema širem, malo ih preklapajući. Namotane kalupe staviti na pleh obložen pek papirom i peci na 200 stepeni da dobiju lepu boju. Malo prohladiti, a onda skinuti rolnice, potpuno ohladiti i filovati. Posuti šećerom u prahu i poslužiti.

Savet

Moji kalupi su u dve veliine, i manji od standardnih, i izašlo mi je 12 rolnica. Mislim da bi ak ova koliina fila bila dostatna za 500 g lisnatog testa.