

Bele šaum rolne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **150 ml** slatke pavlake
- **100 g** krem sira
- **1** žumance za premaz
- **1 kašika** šećera u prahu
- **1/2 kašičice** sitno rendane limunove korice

Priprema

Lisnato testo odmrznuti, razvaljiti i iseci na trake. Kalupe namastiti, omotati trakama lisnatog testa, tako da se preklapaju delom, krajeve slepiti malo vodom da se ne bi odvajali prilikom pečenja. Složiti ih na pleh, premazati žumacetom i peci da lepo porumene. Za punjenje umutiti slatku pavlaku, po potrebi dodati šećer u prahu, ako volite slađe, umutiti i krem sir, dodati limunovu koricu isjediniti sa pavlakom. Puniti ohlaene rolnice i posuti šećerom u prahu.

Savet

Ja sam zaljubljenik u ove vrste kolaa.