

Šam rolne (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** lisnatog testa

Saum:

- **300 ml** slatke pavlake
- **150 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

Prenaz:

- **1** žumance

Priprema

Lisnato testo ostave da se odmrzne na sobnoj temperaturi. Pobrašniti radnu podlogu, a zatim razvuci obe table na 0,5 cm i seci na trakice širine 2 cm, a dužine oko 25 cm. Sa jednom trakicom omotati kalup preklapajući testo. Premazati žumancetom i staviti u pleh obložen papirom za pečenje da se pece na 200°C. Pecene rolne skidati sa kalupa dok su još vruće. Slatku pavlaku umutite sa prah šecerom pa rolnice kulinarškim špricom puniti. Posuti ih prah šecerom odozgo.

Savet