

Crno-bele rolnice



Sastojci

Za testo:

- 25 g kvasca
- 200 ml mlakog mleka
- 1 kašika šecera
- malo soli
- 500 g + 5 kašike brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 ml ulja
- 3 kašike kakaoa

Fil:

- 1 puding od vanile
- 250 ml + 5 kašike mleka
- 5 kašike šecera
- 2 kašike ekstrata od vanile

Za preliv:

- 400 g šecera
- 2 vanilin šecera
- 200 ml vode

Priprema

25 g kvasca potopiti u 200 ml mlakog mleka 1 kašikom šecera, malo soli i 5 kašike brašna. Pustiti da nadodje. 500 g brašna pomešati sa kesicom praška za pecivo, pa u to dodati nadošao kvasac i 200 ml ulja. Umesiti glatko

testo i podeliti ga na dva dela.

Prvi deo ostaje svetlo, a u drugi dodati 3 kašike kakao praha. Testo odmah razviti, prvo svetlo, pa tamno i staviti testo jedno na drugo i iseci na trake širine 10 cm. Trake filovati po želji, (ja sam filovala sa pudingom od vanile).

1 puding razmutiti sa 5 kašike mleka i 5 kašike šecera, 2 kašike ekstrata od vanila i to skuvati u 250 ml mleka. Peci 15 minuta na 200 stepeni.

Pecene rolnice preliti, vrelin šerbetom koji se pravi od 400 g šecera, 2 vanilin šecera i 200 ml vode, da provri i vrele rolnice preliti, vrelin šerbetom. Prijatno!