

Rolat sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** toplog mleka
- **200 ml** tople vode
- **1 kesica** kvasca u granulama
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **2** belanca
- **600 g** brašna

Filovanje:

- **100 g** margarina
- **250 g** eurokrema
- **10 kašika** mlevene plazme
- **2** umucena žumanca

Priprema

Pomešati mleko i vodu. Dodati kvasac i šećer. Izmešati. Ostaviti da kvasac naraste. U nadosli kvasac dodati ulje, so i umucena belanca.

Dodavati postepeno brašnoi umesiti mekano testo. Ostaviti da naraste.

Naraslo testo premesiti na pobrašnjenoj površini. Testo podeliti na dva dela. Razvuci prvi deo testa u pravougaonik i premazati margarinom.

Testo preklopiti, ostaviti sa strane.

Isto ponoviti sa drugim delom testa.

Uzeti jedan deo testa i razvuci oklagijom u pravougaonik. Premazati kremom i posuti 5 kašika mlevene plazme.

Umotati u rolat. Postupak ponoviti sa drugim delom testa. Dobijene rolate staviti u pleh obložen pek papirom. Ostaviti da odstoje oko 15 minuta. Rolate premazati žumancetom.

Peci na 220 C oko 30 minuta.

Prohladjene rolate seci na parcad i poslužiti. Prijatno!

Savet