

Rolat sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**toplog mleka
- **200 ml**tople vode
- **1** kesicakvasca u granulama
- **1 kašika** šecera
- **1 kašicica** soli
- **50 ml**ulja
- 2belanca
- **600 g**brašna

Filovanje:

- **100 g**margarina
- **250 g**eurokrema
- **10 kašikam**levene plazme
- 2 umucena žumanca

Priprema

Pomešati mleko i vodu. Dodati kvasac i šefer. 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