

Šam rolne (9)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **3 dl**vode
- **15** gsvežeg kvasca
- **1 kašika**šecera
- **1 dl**ulja
- **4** žumanceta
- **600** gbrašna
- **150** gmargarina za premazivanje

Za šam:

- **4**belanceta
- **300** gšecera
- **100** mlvode

Priprema

Testo: Zagrejati vodu da bude mlaka. Sipamo vodu u ciniju i dodamo kvasac i šefer, sve pomešamo, zatim dodamo ulje, žumanca i postepeno dodajemo brašno, dok ne umesimo mekano testo. Testo malo poulijimo i ostavimo da otstoji dok ne naraste, oko sat vremena.

Kada je testo naraslo rastanjimo i po njemu rasporedimo polovinu margarina.

Zatim testo preklopimo i ostavimo da odstoji 10 minuta. Ponovimo postupak još jednom i opet ostavimo da

odstoji testo desetak minuta.

Zatim testo razvlačimo i secemo trake debljine 2-3 cm. Testo treba da bude tanko kada se razvuce jer ce malo narasti tokom pecenja. Trake motamo oko kalupa tako da se preklapaju. Pecemo dok ne porumene na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecene rolnice odmah skidamo sa kalupa, dok su vrucce.

Šam: Sstavimo vodu i šecer na vatru da provre i pustimo na laganoj vatri da vri, dok se ne dobije gušca smesa. Za to vreme umutiti belance u cvrst sneg, postepeno im dodajemo vruc šerbet i mutimo dok ne utrošimo sav šerbet i dok belanca ne postanu sjajna i dok se šam ne ohladi. Šam sipamo u poslasticarsku vrecicu i punimo rolnice. Ako nemate vrecicu za punjenje možete iskoristiti i obicnu kesu za zamrzivac.

Savet

Po ukusu možete rolnice posuti prah šeerom ili preliti okoladom, a moji ukuani vole baš ovakve, bez ieg. Ukoliko nemate kalup za peenje rolnice možete ih napraviti od kartona koji ete zlepiti trakom i obložiti aluminijumskom folijom.