

## ***?okoladne rolnice***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovan**jelisnatog testa

#### **Fil:**

- **750 ml** mleka
- **8 kašika**šecera
- **1 kašika**ruma
- **100 g**maslaca
- **2 kesice**cokoladnog šlag krema

#### **Smesa za premazivanje rolnica:**

- **1**žumance
- **2 kašika**mleka

### **Priprema**

Lisnato testo ostaviti da se odmrzne na sobnoj temperaturi. Uzeti prvi list od testa, staviti ga na pobrašnjenu podlogu i razviti ga 3-4 mm debljine. Razvijeno testo iseci na trake, širine 1,5-2cm i dužine oko 25cm. Kalupe za rolnice premazati uljem i sa jednom trakicom obmotati kalup preklapajući testo (kada se pocne sa namotavanjem testa, svaki krug testa preklopiti sa 1/3 testa od narednog kruga...). Namotane kalupe staviti u odgovarajući pleh preko pek papira i premazati ih mešavinom žumanceta i mleka. Staviti ih da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni. Pecene rolnice skidati sa kalupa dok su još vruce (krpom uhvatiti vrh

kalupa i blago rukom povuci rolnicu - vrlo lako se skidaju).

Fil: Od ukupne količine mleka odvojiti 150 ml. Ostatak mleka, zajedno sa šećerom, staviti da provri. Puding razmutiti sa odvojenim mlekom, sipati u provrelo mleko i kuvati da se zgusne. Skloniti posudu sa vatre i dodati maslac. Mešati dok se maslac rastopi i ne sjedini sa pudingom. Prekriti puding providnom folijom (foliju staviti direktno na puding) i ostaviti da se ohladi. Čokoladni šlag krem umutiti prema uputstvu sa pakovanja. Ohlaeni puding umutiti mikserom i postepeno dodavati umuceni šlag krem. Mutiti dok se ne dobije penasta struktura krema. Fil staviti u špric za dekoraciju i sa dugackim nastavkom napuniti rolnice (rolnice prvo puniti do pola sa jedne strane i završiti punjenje na drugoj strani).

Napunjene rolnice posuti šećerom u prahu.

## **Savet**