

izkejk rolnice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **oko 200 ml** slatke pavlake
- **3-4 kašike** šećera u prahu
- **4 kašike** sira za kolace
- **1 kašičica** arome vanilije

I još:

- **malo** šećera u prahu za posipanje

Priprema

Lisnato testo razvaljati oklagijom i iseci na trakice. Kalupice za šaum rolne malo pomastiti i namotati, pa staviti da se pece na 200 stepeni nekih 20 minuta. Još tople rolnice skinuti sa kalupa.

Za krem umutiti sir sa šećerom u prahu i aromom vanilije, te sjediniti sa umucenom pavlakom. Kratko izmiksati da se poveže krem i špricom puniti rolnice. Gotove cizkejk rolnice poprašiti šećerom u prahu i-jesti u slast!

Savet

#ostanikodkuce