

?okoladne šaum rolne



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** glisnatog testa
- **250-300** ml slatke pavlake
- **100** g čokolade za kuvanje
- **1** vanilin šećer

I još:

- **malo** šećera u prahu
- **malo** čokoladnih mrvica

Priprema

Lisnato testo razvaljati u koru i iseci trakice koje namotamo na kalupe za šaum rolne. Peci ih na 200 stepeni oko 18 minuta, prilagoditi pecnici. Prohladiti i skinuti sa kalupa. Za fil otopiti čokoladu, prohladiti pa dodati umućenoj pavlaci, zajedno sa vanilin šećerom. Napuniti rolnice, po filu posuti malo čokoladnih mrvica, a rolnice poprašiti šećerom u prahu...

Savet