

Šam rolne sa kremom od vanile



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1** puding od vanile
- **40 g** oštrog brašna
- **75 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **2** žumanceta
- **70 g** margarina
- **250 ml** slatke pavlake
- **500 g** lisnatog testa

Priprema

Ispeci rolnice od lisnatog testa. Ako nemate kalup, lako se napravi od kartona i alu folije. Peci 20 minuta na 200 stepeni dok ne porumene.

Skuvati mleko pa dodati smesu od mleka, pudinga, brašna, šećera, vanilin šećera i dva žumanceta. Ostaviti da se ohladi.

U ohlaeno prvo umiksati margarin pa dodati umucenu slatku pavlaku i sve sjediniti.

Ohlaene rolnice puniti kremom i ukrasiti po želji.

Savet

Prvo napraviti fil, pa onda ispei rolnice.