

Šam rolne (3)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu testa:

- **6**žumanaca
- **2,5** šolje mleka
- **1** šoljaulja
- **1** kašicica šecera
- **na vrh** kašicice soli

Za šam:

- **400** g šecera
- **6**belanaca

Priprema

Umutiti 6 žumanaca sa 2,5 šolje mleka, jednom šoljom ulja, malo soli, i kašicicom šecera. Zamesiti testo razviti i seći na trakice širine 1,5 cm. Zavijati na modlu. Peci na temperaturi 180 stepeni 10 minuta.

Šam: Uspinovati 300 g šecera sa malo vode, 6 belanaca, dobro umutiti pa dodati 6 kašika šecera i polako dodavati ušpinovani šecer, šam je gotov kada ne može da spadne sa kašike.

Pecene rolne puniti šamom. Preko po želji staviti prah šecer. Prijatno.

Savet