

# Krem rolnice

Jedinstvene i neponovljive krem rolnice od lisnatog testa!

10 komada



Jednostavno



Vreme pripreme 25 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

- 275 g lisnatog testa
- 1 žumance
- 1 kašika mleka za premazivanje
- 1 kesica Dr. Oetker Krem pudinga sa ukusom vanile
- 300 ml mleka
- 50 ml slatke pavlake
- 1 kašičica Dr. Oetker Vanilin šećera
- šećer u prahu za posipanje

- 1 Lisnato testo razvucite što tanje (idealno u oblik kvadrata), podelite na 10 jednakih delova i svaki deo obavijte oko modlica za pripremu rolnica, preklapajući testo. Ukoliko želite da procedura pripreme bude brža, možete koristiti već razvijeno lisnato testo.
- 2 U žumance dodajte kašiku mleka, umutite, premažite rolnice i pecite oko 20 minuta u rečni na 200°C. Rolnice skidajte vruće sa kalupa.
- 3 Krem puding umutite sa 300 ml mleka. Zatim umutite i slatku pavlaku, dodajte je puding i sve dobro sjedinite.
- 4 Rolnice ostavite da se malo ohlade, a zatim ih uz pomoć šprica napunite kremom koji ste prethodno napravili.
- 5 Šećer u prahu pomešajte sa vanilin šećerom, pospite preko gotovih rolnica i servirajte.

## Napomene:

Najbolje bi bilo da rolnice malo odstoje kako bi krem postao kompaktniji.

Ukoliko želite da testo bude mekše, možete ih ostaviti u frižideru.