Šam rolne (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **5**belanaca
- **300 g**šecera
- **90 ml**vode
- **1 kašika**limunovog soka

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **opciono**šecer u prahu

Priprema

Lisnato testo ostaviti da se odmrzne na sobnoj temperaturi, razviti oklagijom na 0,5 cm i seci na otprilike 25x1 cm. Umotati testo oko kalupa preklapajuci malo jedan kraj testa sa drugim. (Ja sam sama napravila kalupe od kartona i obmotala alu folijom). Svaku rolnicu premazati žumancetom i peci na 200 C oko 10 minuta. Pecene rolnice skinuti dok su još vruce. Ohladiti.

Skuvati gust sirup od šecera i malo vode (90 ml). Pred kraj kuvanja dodati kašiku limunovog soka. Belanca umutiti u cvrst šne pa postepeno dodavati vruc šecerni sirup neprestano muteci mikserom. Mutiti dok se sirup ne ohladi i ne postane gust i sjajan. Da bi ste smanjili vreme mucenje možete posudu staviti u drugu vecu sa hladnom vodom i tako smanjite vreme mucenja.

Punite špricom ohlaene rolne i posuti šecerom u prahu. Prijatno!

Savet