

Lisnato sa kremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** g lisnatog testa
- **500** ml mleka
- 2 žumanceta
- **6** kašika šecera
- **5** kašikagustina
- **100** g margarina
- **2** kašike šecera u prahu

Priprema

Lisnato testo rastanjiti i iseci 12 kaiševa. Svaki kaiš obmotati oko kalupa za sam rolne. (ukoliko nemate kalup od alufolije mogu da se naprave u obliku fiseka kalupi). Ispeci lisnato testo. Ostaviti da se ohladi.

Sa malo mleka razmutiti šefer, žumanca i gustin, ostatak mleka zakuvati pa skuvati fil. Fil prekriti prijanjajucom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan fil dodati margarin sobne temperature i dobro umutiti. Lisnato puniti filom i posuti preko šecerom u prahu.

Savet

Brz i ukusan desert.