

Rolnice sa kremom od vanile



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za rolnice

- 1 lisnato tijesto
- 1 jaje
- 400 ml mlijeka
- 5 kašika šecera
- 1 puding od vanilije
- 1 kašik gustina
- 200 ml vrhnja za šlag
- 1 vanilin šećer
- malo šecera u prahu

Priprema

Lisnato tijesto razvaljati na pobrašnjenoj podlozi i isjeci na trake (oko 15 trakica)! Na metalne valjke za šaum rolne namotati trake lisnatog tijesta. Staviti u pleh obložen papirom za pečenje, premazati umućenim žumancetom sa 1 kašikom mlijeka i peći u pecnici zagrijanoj na 200 C oko 15 minuta.

Za krem prokuhati 300 ml mlijeka. Umutiti pudig, šećer, gustin i vanilin šećer u 100 ml mlijeka, pa dodati u ključalo mlijeko. Miješati dok se krem ne zgusne. Prohladiti krem. Umutiti vrhnje za šlag, pa sjediniti sa kremom, dobro izmiksati! Pecene rolnice još tople odvojiti od valjka i prohladiti. Kremom puniti kuharski špric, pa filovati ohlaene rolnice. Gotove rolnice posuti šećerom u prahu!

Savet