

## ŠAUM ROLE SA KREMOM OD VANILIJE

- 2 lisnata tijesta

Od listnatog tijesta ispecite šaum role, pazeći da kalupe namažete malo uljem ili margarinom i pospete malo brašnom. Prije pečenja premažite ih sa žumancem u kojeg ste stavili par kapi mlijeka. Pecite dvadesetak minuta na 180 C. Od dva lisnata tijesta trebalo bi vam ispasti 24 komada.

### Krema:

- 3 žumanaca
- 15 dkg šećera
- 1 vanilija pudingom
- 1 vanilija burbon šećer ili 2 vanilija šećera
- 1 žlica gustina
- 1 vrećica želatine
- 2 dcl vrhnja za šlag
- ½ lit mlijeka

Žumance, vanilija puding, šećer i vanilija šećer zamutite sa malo mlijeka pa smjesu skuhajte u ostatku od pola litra mlijeka na laganoj vatri pazeći da se ne stvore grudice. Skinite s vatre i umiješajte vrećicu želatine koju ste prethodno namočili u vodi (slijedite uputstva na vrećici želatine). U ohlađenu smjesu dodajte umućeno vrhnje za šlag.

Kremu stavite u vrećicu za zamrzavanje pa probušite dno vrećice. Uštrcajte kremu u šaum role, pazeći da je dobro napunjeno. Ako mislite da ima još mjesta u rolni, lagano treskajte rukom u kojoj vam je šaum rola pa će se krema slegnuti, a vi je nadopunite do vrha. Pospite šećerom u prahu i uživajte.

P.S. Ako nemate vrijeme za ovu kremu, ispecite role od listnatog tijesta i napunite ih šlag kremom za torte i kolače iz vrećice. Ništa manje ukusno, ali puno manje posla i svidit će se svakome, posebno sad liti ta krema je čak i laganija pa tako i primjerenija za ove vrućine.

