



Лиснати ролни со крем сирење и чоколадо

Фичо ќе ни даде идеја ја сладок појадок, лиснати пецива со крем сирење и чоколадо.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 500 грама лиснато тесто
- 100 грама чоколадо
- 200 грама крем сирење
- 1/4 шолја (240 мл) шеќер
- 2 лажици арома ванила

Чекор 1

Лиснатото тесто одмрзнете го во фрижидер, па расукајте го тенко.

Во сад ставете го крем сирењето, додадете ванила арома и шеќер и мешајте да се спои.

Чекор 2

Тестото премачкајте го со слој од мешавината со крем сирење.

Чоколадото исечкано на ситни парчиња распоредете го врз крем сирењето и направете ролна.

Чекор 3

Исечете ја ролната на парчиња со дебелина од околу сантиметар и половина и наредете ги во тавата.

Чекор 4

Печете на 175 степени во претходно загреана рерна додека да зарумени тестото, да добие светло кафеава боја.

Околу 15 минути.

Чекор 5

Веднаш извадете ги од тавата и сервирајте!



Совет

Вкусот на овие пецива ќе зависи од видот на чоколадото кое ќе го употребите, Фичо препорачува да го користите вашето омилено чоколадо.

Користени производи:



Ростер тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk