

Rolat sa kokosom

Lagani rolat sa finom kremom od kokosa



- 1** Za koru umutiti jaja sa secerom, dodati tri kasike vode, brasno sa skrobnim brasnom i praskom za pecivo i kakaom. Izliti u pleh oblozen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 20 min.
- 2**
- 3**
- 4**
- 5**
- 6**
- 7**
- 8**
- 9**
- 10** Sotovu koru izruciti na vlastnu krpu, urolati i ostaviti par minuta da se prohladi. Nakon toga razviti koru koja je spremna za filovanje.

Sastojci:

pudinga od slatke pavlake 2 kesice
mleka 1/2 l

kakao 1 kaska
vrucne vode 3 kasike
za pecivo pola praska
skrobnog brasna 25 g
brasna 100 g
jaja 4
secera 100 g

secera (za fil) 4 kasike
secera u prahu (za fil) 100 g
margarina 125 g
kokosa 100 g

11

12

13

14

15

16

17

18

19 fil odvojiti par kasika mleka i pomesati sa pudingom i 4 kasike secera. Kada ostatak mleka provri, dodati puding i izmesati na vatri dok se ne zgusne. Ostaviti da se dobro ohladi.

20

21

22

23

24

26

27

28 Margarin ubutati sa secerom u prahu i dodati mu ohladjeni puding. Na kraju dodati kokos i dobro sjediniti.

29

30

31

32

33

34

35

36

37 Folvati prohlađenu koru i uviti u rolat. Ostaviti malo fila za premazivanje roleta spolja.

Napomena:

Rolat dobro ohladiti pre služenja.