

## Kokos rolat

Ovu izvrsnu poslasticu mozete spremiti skoro bilo kad, i uzivati u svakom zalogaju!

- 1** <span style="font-style: italic">Kora  
**2**  
**3**  
**4**  
**5**  
**6** Umutiti 8 belanaca sa 200 g ÅjeÄ‡era, dodati 250 g kokosa i 1 kaÅjiku braÅjna. Koru peci 20 min na 180 st C. Smotati u rolat i ostaviti da se ohladi.  
**7**  
**8**  
**9**  
**10**  
**11** <span style="font-style: italic">Fil
- Sastojci:**  
cokolade 3 stangle  
secera u prahu 150 g  
secera 200 g  
kokosa 250 g  
margarina 250 g  
jaja 8  
brasna 1 kasika

**12**

**13**

**14**

**15**

**16** Smutiti 250 g margarina, dodati 1 po 1  $\frac{3}{4}$  umance, 150 g ÅjeÄđera u prahu i 3 Äđitangle otopljene Å•okolade. Sacuvati malo fila za filovanje celog rolata i posuti kokosom.

**17**

**18**

**19**

**20**

**21**

**22**

**Napomena:**

Prijatno