

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 Gotovu koru izruciti na vlažnu 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

kakaa 1 kaska

vruce 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

25

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 Provati prohladjenu koru i uviti u rolat. Ostaviti malo fila za premazivanje rolata spolja.

Napomena:

Rolat dobro ohladiti pre sluzenja.