

## 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 vlaznu 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.