

## ***Rolat sa kokosom***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** margarina
- **200 g** šecera
- **50 g** čokolade
- **350 g** mlevenog keksa
- **1 kesica** instant kafe razmucena
- sa 15 kašika vrele vode
- **100 g** prah šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **150 g** kokosa

### **Priprema**

Za tamniji deo: Umutiti 50 g margarina sa šecerom i rendanom čokoladom. Dodati mleveni keks premliven kafom. Od ujednacene smese, na celofanu, masu rastanjiti u pravougaonu ploču. Za svetliji deo: Penasto umutiti preostali margarin sa prah šecerom, vanilin šecerom i kokosovim brašnom, masu izraditi rukom, pa rastanjiti preko pravougaone tamnije smese i pomocu celofana uviti u rolat. Ostaviti uvijeno u celofanu da se stegne.

### **Savet**