

## **Rolat sa kokosom**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g**margarina
- **200 g**šecera
- **50 g**cokolade
- **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 cokoladom. Dodati mleveni keks prelivem kafom. Od ujednacene smese, na celofanu, masu rastanjiti u pravougaonu plocu. Za svetlij 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**