

Nepecena rolada od plazma keksa i kokosa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **2 prepune kašike** kakao praha
- **100 g** šećera u prahu
- **2 kašike** rum
- **2 dL** mleka

Za kremu:

- **100 g** maslaca ili margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **50 g** kokosovog brašna

Za uvaljavanje rolade:

- **50 g** kokosovog brašna

Priprema

Mleveni keks, kakao prah, šećer u prahu, rum i mleko dobro izmešati (prvo mikserom, a posle rukama), da se dobije kompaktna masa, koja se lako može formirati. Mikserom umutiti maslac ili margarin, te dodati kokosovo brašno i umutiti. Celofan posuti sa kokosovim brašnom, staviti smesu od keksa i razvuci. Na smesu od keksa ravnomerno naneti kremu od maslaca ili margarina.

Saviti u roladu (ili u 2 rolade, kako Vam je lakše), uviti u celofan i staviti na hladno da se stegne.

Ohlaeno rezati na šnite debljine 1 cm. Od ove kolicine namirnica dobila sam 50 komada kolacica.

Savet

Moja runo voena sveska sa receptima je nepresušni izvor mnogih starih i dobrih recepata. A ovo je samo jedan od recepata za brzu izradu ukusnih novogodišnjih kolaia. Istina je, da u vreme nastajanja recepta nije bilo mlevenog plazma keksa, nego sam radila sa Petit Beurre keksom koji sam samlela.