

oko rolat sa kokosom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za tamni deo:

- **250 g** mlevenog keksa
- **100 g** cokolade
- **100 g** seckanih oraha
- **100 g** šecera u prahu
- **150 ml** mleka

Za rozi deo:

- **125 g** putera
- **100 g** šecera u prahu
- **100 g** kokosovog brašna
- **2 kašike** ekstrakta od maline
- **malo** prehrambene crvene boje za kolace

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **25 g** putera

Priprema

U mleveni keks staviti seckane orahe šecer, mleko i otopljenu cokoladu. Sastojke dobro izmešati pa dobijenu smesu staviti na pek papir i rastanjiti. Roza smesa: Puter sobne temperature umutiti sa mikserom dodati šecer i

kokosovo brašno, dodati boju za kolace i ekstrakt. Fino sjediniti pa dobijenu smesu ravnomerno razmazati preko braon smese. Umotati u rolat i ostaviti u frižider da se ohladi i stegne. Ohlaeni rolat preliti sa coko glazurom. okoladu otopiti i dodati 25 g putera, malo prohladiti i preliti preko rolata. Vratiti u frižider da se stegne i nakon toga rolat iseci na kolutove. Prijatno!

Savet