

## ***Kokos rolat (7)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 375 g margarina
- 200 g kokosa
- 450 g šećera u prahu
- 400 g mlevenog keksa
- 50 ml negaziranog soka od pomorandže
- 100 g čokoladne glazure

### **Priprema**

Umutiti žumanca sa 200 g šećera u prahu, dodati 250 g margarina, umešati mleveni keks, negazirani sok od pomorandže. U sve to dodati čokoladnu glazuru te smesu podeliti na dva dela i oba dela razviti u oblik pravougaonika. Belanca umutiti u cvrst šam. Posebno umutiti 125 g margarina sa 250 g šećera u prahu, smesu sjediniti sa umucenim belancima i u sve dodati kokos. Sve promešati kašikom (ili varjacom) kako bi se svi sastojci sjedinili. Dobijenom smesom premazati oba pravougaonika, uviti u rolate. Ostaviti da se stegnu. Seci, servirati te poslužiti.

### **Savet**