

Kokos rolat (7)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **375** gmargarina
- **200** gkokosa
- **450** gšecera u prahu
- **400** gmlevenog keksa
- **50** mlnegaziranog soka od pomorandže
- **100** gcokoladne glazure

Priprema

Umutiti žumanca sa 200 g šecera u prahu, dodati 250 g margarina, umešati mleveni keks, negazirani sok od pomorandže. U sve to dodati cokoladnu 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 šecera 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, uvitи u rolate. Ostaviti da se stegnu. Seci, servirati te poslužiti.

Savet