

## **Rolat s kafom**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g** posnog mlevenog keksa
- **2 šoljice** jake kuvane kafe
- **1 kašik** kakaoa
- **malo** iscedjenog soka od pomorandze
- **125 g** margarina
- **3** kašike šecera u prahu
- **50 g** kokosa

### **Priprema**

Skuvati kafu. Mleven keks izmešati sa kakaom, dodati u to skuvanu kafu i sok od pomorandže. Rukom dobro umesiti testo. U ciniju izmešati margarin sa šecerom u prahu i dodati kokos, dobro sjediniti. Podlogu posuti mlevenih keksom pa na njoj rastanjiti testo od keksa, premazati ga filom od kokosa i uviti u rolat. Ostaviti da se stegne. Rolat premazati belom cokoladom i posuti šarenim mrvicama.

### **Savet**