Rolat od kokosa (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g**mljevenog keksa
- **200 g**šecera u prahu
- **12 kašika**kuvane crne kafe
- **2 štangle**cokolade

Za fil:

- **100 ml**mlijeka
- **100 g**kokosa
- **100 g**kristal šecera
- **125 g**margarina
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Skuvati kafu i ostaviti da se ohladi.

Zatim kuvati fil: Pomješati mlijeko, šecer, margarin i vanilija šecer. Lagano rastopiti na vatri, pa dodati kokosovo brašno i kuvati oko 10 minuta na laganoj temperaturi. Skuvani fil ostaviti da se ohladi.

Pomješati keks i šecer u prahu. Rastopiti 2 štangle cokolade u 1/2 kuvane kafe i sipati u masu od šecera i keksa i polako dodavati ostatak kafe, uz stalno miješanje sve dok gustina ne bude takva, da se može razvuci okolagijom.

Masu podjeliti u dva jednaka dijela. Razvuci na celofan i filovati do pola sa 1/2 pripremljenog fila, a zatim zaviti u rolat polako uz pomoc celofana i laganim pritiscima ruke.

Postupak ponoviti sa ostatkom smjese i fila.

Rolate staviti u frižider da se ohlade i stegnu.

Savet