

Rolat od kokosa (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za fil:

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

Priprema

Skuvati kafu i ostaviti da se ohladi.

Zatim kuvati fil: Pomješati mlijeko, šećer, margarin i vanilija šećer. 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 šećer u prahu. Rastopiti 2 štangle čokolade u 1/2 kuvane kafe i sipati u masu od šećera i keksa i polako dodavati ostatak kafe, uz stalno miješanje sve dok gustina ne bude takva, da se može razvući oklagijom.

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

Postupak ponoviti sa ostatkom smjese i fila.

Rolate staviti u frižider da se ohlade i stegnu.

Savet