

Kokos rolat (crno beli)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Crni deo:

- **250** gmlevene plazme ili petit keksa
- **100** goraha
- **100** gšecera
- **1** kašikaruma
- **1** kašikakakaoa
- **14** kašikakuvane nes kafe
- **100** gMenaž cokolade

Beli deo:

- **200** gmargarina
- **200** gšecera u prahu
- **50** gkokosa
- **3** kašikeruma

Priprema

Za crni deo: Sameljite keks, dodajte šecer, rum, kakao i orahe. Zatim 100g otopljene cokolade i nes kafu. Sve dobro umesite. Podelite na 2 dela i razvucite na alu foliju velicina kore treba da bude 20x30cm. Najbolje je staviti prozirnu foliju ili kesu i polako razvijati koru oklagijom ili cašom. Za beli fil: Omekšati margarin u mikrotalasnoj, ne jako samo da može da se umuti. Dodati šecer i rum i umutiti. Dodati kokos, podeliti masu na 2 dela i namazati na crnu koru, ja mažem celu koru ali ne do kraja 1cm ostavim jer kad umotam rolat da se fino zalepi crni deo. Uvaljati rolat u kokos i ostaviti u frižider da se susi.

Savet

Se?i tanje komade.