

Rolat od plazma keksa i kokosa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **625 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **100 g** kokosa
- **3 kašike** šecera
- **40 g** margarina
- **160 g** mlevenog keksa
- **50 g** čokolade

Priprema

U malo mleka umutite puding. Kuvajte na pari mleko, šećer i kokos. Kad prokuva dodajte puding i mešajte dok se ne skuva. Skinite sa vatre da se prohladi. U fil umutite margarin i na kraju dodajte mleveni keks pa izmešajte rukom. Podelite na dva dela i u jedan deo dodajte rastoplenu čokoladu. Providnu foliju razvucite pa nauljite (može i čista kesa da posluži) razvucite fil sa čokoladom nauljenim rukama, preko njega beli fil i urolajte uz pomoć providne folije. Do služenja, rolat ostavite u frižideru.

Savet