

Kokos valjcici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šecera
- 4 kašike brašna
- 200 g kokosa
- 100 g čokolade
- 2 kašike kakaoa
- 125 g margarina
- 150 g šecera
- 250 ml mleka
- 200 g eurokrema

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca i na kraju brašno. Od ove smese ispeci dve jako tanke korice kao za doboš tortu. Odmah tako vruće staviti na krpu pa uviti u rolat. Kad se malo prohladi kore premazati eurokremom. Svaku koru iseci po dužini na tri dela. Svaki deo uviti u rolat. Ostaviti u frižider da se malo stegne. Treba da bude 6 tankih rolata.

Nakon par sati izvaditi iz frižidera i svaki rolat iseci na nekoliko malih valjcica. Svaki umakati u preliv pa onda uvaljati u kokos.

Preliv: Staviti mleko na ringlu, dodati margarin, cokoladu, šecer i kakao. Mešati sve vreme na tihoj vatri dok se sve lepo ne istopi i sjedini.

Savet