

Kokos rolat (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Braon deo:

- **300 g** mlevenog keksa
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **150 g** šećera
- **1,5 dl** mleka

Beli deo:

- **125 g** margarina
- **150 g** šećera u prahu
- **100 g** kokosa

Priprema

Za braon deo: čokoladu na tihoj vatri istopiti i dodati u nju šećer, mleko i mleveni keks. Dobro izmešati da se sjedini. Na foliji rastanjiti kolac u pravougaoni oblik i na što manju debljinu.

Za beli deo: Margarin mikserom umutiti i dodati mu šećer u prahu, kada se lepo sjedini dodati kokos i izmešati. Ovu smesu raspodeliti preko tamnog dela i uviti u rolat. Ostaviti ga u frižider da se dobro stegne pa iseci.

Savet

Kola? je vrlo jednostavan za pravljenje, a jako ukusan. :-)