

Rolat prepun kokosa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 50 g šecera
- 3 kašike brašna
- 1 kašikakakaa
- 2 kašike kokosa
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 200 g kokosa
- 2 dl vode
- 100 g šecera
- 250 g margarina
- 1 kašika meda
- 50 g čokolade

Priprema

Odvojimo žumanca i belanca. Belanca umutimo u cvrst sneg, a žumanca umutimo sa ostalim sastojcima za koru.

Onda lagano smesu od žumanaca prebacujemo u belanca bar iz tri puta i mešamo varjacom lagano da se dobro sjedini. Pleh od rerne prekrijemo pek papirom i izlijemo smesu.

Pecemo oko 15-20 minuta na 200 stepeni. im je gotov stavimo ga na vlažnu krpu i tako urolamo i ostavimo da se ohladi.

Stavimo u šerpicu šećer, vodu, med i margarin. Mešamo na ringli dok se sve lepo ne otopi. Dodamo u smesu kokos i sjedinimo. Odvojimo 1/4 i u nju dodamo izlomljenu čokoladu i pustimo da se otopi. Ostavimo da se dobro ohladi.

Za to vreme mogu da se prave ukrasi od čokolade. Kada se sve ohladi premažemo preko kore tanak sloj belog fila, pa onda pravimo kuglice od crnog i stavimo po sredini, a preko ostatak belog.

Uvijemo rolat uz pomoc krpe i stavimo da se ohladi i stegne. Kada se ohladi secemo ga i uživamo.

Savet

:D