

Rolat od kokosa i džema



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 3 **kašike**brašna
- 80 gkokosa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1/2 **tegledžem** od šljiva
- 1/2 **tegledžem** od malina
- 100 g**cokolade**
- 3 **kašike**ulja

Priprema

Izmutiti belanca, dodavati jednu po jednu kašiku šecera, zatim dodati žumanca, brašno i prašak za pecivo. Isključiti mikser pa kašikom umešati kokos. Ja sam pekla u veliku tepsiju koju sam dobila zajedno sa šporetom. Staviti u tepsiju papir za pečenje pa preko njega rasporediti testo. Staviti da se pece na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada je kora pecena odmah tako vruću staviti na krpu pa umotati u rolat. Izmešati otprilike pola teglice džema od šljive i pola teglice džema od malina. Kada se kora ohladila odmotati je pa je namazati džemom. Opet urolati u rolat. Okoladu istopiti na pari sa uljem pa premazati rolat. Ostaviti u frižider da se ohladi.

Savet