

Kokos - keks rolat



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** mljevenog keksa
- **2 kašike** kakao praha
- **200 ml** mlijeka
- **3 kašike** prah šecera
- **50 g** putera ili margarina

Fil:

- **500 ml** mlijeka
- **150 ml** šecera
- **6 kašika** griza
- **50 g** kokosovog brašna
- **1** vanilin šecer

Ostalo:

- **po ukusu** crna cokolada, bijela cokolada
- kokosovo brašno

Priprema

U šerpici sjediniti mlijeko, šecer, griz. Kuhati da krema dobije gustinu. Maknuti, pa dodati kokosovo brašno; sjediniti. Ostaviti da se ohladi. Sjediniti keks, kakao, šecer u prahu. Dodati otopljeni puter i mlijeko. Sjediniti.

Oblikovati pravougaonu formaciju pomocu valjka, izmeu prozirne folije.

Premazati kremom, preklopiti foliju, pa još malo razvaljati.

Zarolati, pa ostaviti u frižider. Otopiti tamnu i bijelu cokoladu, pa preliti (prošarati) preko rolata. Ohladiti.

Posuti kokosovim brašnom. Kada se glazura stegne, rezati na parcad.

Savet