

Rolat od keksa i kokosa



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za tamni deo:

- **500 g** mlevenog keksa
- **125 g** šecera u prahu
- **2 kašike** kakaa
- **2,5 dl** hladnog mleka

Za svetli deo:

- **250 g** margarina
- **125 g** šecera u prahu
- **150 g** kokosa

Priprema

U vanglicu sipati keks, dodati šecer u prahu i kako promešati kašikom dodati hladno mleko i zamesiti da se dobije kompaktna masa.

U drugu vanglicu dodati margarin sobne temperature i šecer u prahu mutiti mikserom 2-3 minuta potom dodati kokos i dobro sjediniti.

Tamni deo podeliti na dva dela. Izmeu 2 folije razviti tanku koru od tamnog dela naneti preko pola belog fila kašikom ravnomerno razmazati. Uviti u rolat. Ponoviti postupak i sa drugim delom. Staviti u frižider na par sati da se stegne.

Savet