

?okoladni rolat sa kokosom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamna kora:

- **250** gmlevenog plazma keksa
- **100** grastopljene cokolade za kuvanje
- **150** gšecera u prahu
- **150** mlmleka

Bela kora:

- **120** gmaslaca
- **150** gšecera u prahu
- **100** gkokosovog brašna

Glazura:

- **50** gcrne cokolade za kuvanje
- **4** kašikeulja
- **4** kašikemleka
- **10** gmaslaca

Priprema

Tamna kora: Mleveni keks staviti u vanglicu. Dodati šecer u prahu, rastopljenu (i prohlauenu) cokoladu i mleko. Rukom sjediniti sastojke.

Na radnu površinu staviti veće parce alu folije. Na sredinu folije staviti smesu sa keksom. Preko smese, celom dužinom alu folije, prekriti sa providnom folijom. Oklagijom, blago pritiskajući, formirati koru, debljine 2-3mm.

Bela kora: Maslac, sobne temperature, staviti u dublju posudu i viljuškom ga penasto umutiti. Dodati šećer u prahu i sjediniti. Na kraju dodati kokosovo brašno i sve sastojke dobro sjediniti. Dobija se smesa koja je po malo mrvicasta.

Smesu sa kokosom rukama "izmrviti" po celoj tamnoj kori. Prekriti providnom folijom i ponoviti postupak, kao kod tamne kore. Blago pritiskajući oklagijom sjediniti obe smese. Pomocu alu folije umotati cvrsto rolat. Podaviti stranice folije ispod rolata. Rolat staviti na cvrstu podlogu i ostaviti ga u frižider, najmanje 3 sata, da se dobro stegne.

Glazura: ?okoladu izlomiti i staviti je u manju šerpicu. Dodati ulje, mleko i maslac. Staviti šerpicu na šporet i na tihoj temperaturi rastopiti cokoladu. Kašicicom mešati da se svi sastojci dobro sjedine. Kada se dobije kremasta smesa koja može da se prelije skloniti šerpicu sa vatre.

Izvaditi rolat iz frižidera i skloniti alu foliju. Rolat preseći na pola i složiti ga na tacnu. Polako ga preliti cokoladom, pa vratiti ponovo u frižider, da se cokolada stegne.

Rolat iseci na parcice, debljine 1cm i poslužiti.

Savet