

Kokos lešnik rolat



Sastojci

Za tamnu smesu:

- 250 g mlevenog plazma keksa
- 250 g mlevenih pecenih lešnika
- 250 ml mleka
- 50 g kakaoa
- 1 rebro cokolade za kuvanje
- 100 g prah šecera

Za belu smesu:

- 100 ml slatke pavlake
- 50 g bele cokolade
- 50 g prah šecera
- 100 g kokosa

Priprema

Mleko i šecer i kakao kuvati dok ne provri, a potom staviti cokoladu, mešati dok se ne rastopi. Dodati potom keks i lešnik. Umesiti smesu da postane homogena.

Na radnu površinu staviti mastan papir, pa od ove smese razviti oklagijom pravougaonik. Ja i od gore stavim providnu foliju, ili mastan papir dok oklagijom razvlacim, jer ce smesa bolje da se rasanji.

Slatku pavlaku i belu cokoladu staviti da se kuva, maknuti sa vatre pre nego provri, pa umešajte šecer i kokos. Premazati preko tamne smese, a potom pažljivo uviti u roladu.

Roladu ostaviti u frižideru, na par sati da se stegne, a potom oštrim nožem seci kolutove.