

## **Kokos plazma rolat**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Piškota:**

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **4** kašikabrašna
- **1**vanilin šecer
- **1** kašicicarendane limunove korice
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **2** kašikekokosovog brašna

#### **Krema:**

- **200** gkisele pavlake
- **100** glimun šecer u prahu
- **200** gmlevene plazme
- **100** mlslatke pavlake
- **4** kašikekokosovog brašna
- **1**vanilin šecer

#### **Dekoracija:**

- **1**šlag
- malomlevene plazme

### **Priprema**

Za piskotu odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u sneg uz postepeno dodavanje šecera. Potom staviti brašno pomešano sa praškom za pecivo, limunovu koricu i kokos. Spatulom fino izmešati i staviti da se pece u velikom plehu 12 minuta na 180 stepeni. Izvaditi, skloniti pek papir i zarolati. Ohladiti. Za kremu izmiksati kiselu pavlaku sa šecerom, sipati slatkou pavlaku i nastaviti sa mucenjem. Sipati keks, vanilin, kokos i ujednaciti smesu, nafilovati koru i zarolati. Gotov rolat ukrasiti umucenim šlagom i posuti odzgo mlevenom plazmom.

## **Savet**

Neodoljiv spoj...