

Kokos plazma rolat



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Piškota:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 4 kašikabrašna
- 1vanilin šećer
- 1 kašicarendane limunove korice
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 2 kašikekokosovog brašna

Krema:

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

Dekoracija:

- 1šlag
- 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 slatku 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...