

Kokos rolat sa pekmezom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10belanca**
- **6 kašikašecera**
- **100 gkokosa**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **3 kašikepšenicnog brašna**
- **1 mala teglicamarmelade**

Priprema

Izmutiti belanca u cvrstu puno, pa postepeno dodavati kašiku po kašiku šecera. Na kraju iskljuciti mikser pa kašikom umesati kokos, brašno i prašak za pecivo. Sipati u tepsiju preko papira, i staviti u zagrejanu rernu da se pece oko 20 minuta. Gotovu koru odmah tako vrucu, uviti u krpnu, i ostaviti da se ohladi.

Ohlaenu koru odviti iz krpe pa je premazati pekmezom - ukus po želji. Ja sam koristila od jagode. Uviti cvrsto u rolat pa staviti u frižider na par sati da se lepo stegne.

Savet

Ja sam pravila drugi kola gde sam upotrebila samo žumanca, na ovaj nain sam iskoristila belanca koja su mi ostala od predhodnog kolaa.