

Rolat s kokosom i rumom



Sastojci

Tamni deo:

- 250 g mlevenog keksa
- 100 g šecera u prahu
- 1 dl nes kafe
- 1 kašika ruma
- 100 g topljene cokolade
- 100 g mlevenih prženih oraha (ili lešnika)
- 1 kašika kakaoa

Svetli deo:

- 100 g kokosovog brašna
- 100 g margarina
- 100 g prah šecera
- 3 kašike vode
- 3 kašike šecera

Priprema

Umesiti rukama sve sastojke za tamni deo, dodati otopljenu cokoladu sa kakaom i sjediniti.

Na prozirnoj foliji, istanjiti tamnu masu u obliku pravougaonika, pomocu oklagije, koju ste malo navlažili vodom. Za fil: Vodu i 3 kašike šecera staviti da provri, a margarin, šecer u prahu i kokos izmiksirati.

Dodati prokuvani šecer i još malo miksati da bude kremasto.

Premazati koru i pažljivo uviti u rolat.

Uvaljati ceo rolat u kokos i ostaviti da se stegne.