

## ***Rolat od kokosa (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Tamni deo:**

- **300 g** mlevenog keksa
- **120 ml** mlakog mleka
- **150 g** prah šecera
- **1 kašika** kakao praha
- **1 kašika** rumu

#### **Svetli deo**

- **150 g** kokosa
- **200 g** margarina
- **100 g** prah šecera

### **Priprema**

Tamni deo: pomešajte zajedno sve sastojke i prelijte toplim mlekom u koje ste dodali kašiku rumu, dobro izmešajte u jednolicnu smesu, stavite u vrecicu za zamrzavanje od 3 kg i oklagijom razvaljajte da ravnomerno, prekrijete celu vrecicu. Lagano razrežite vrecicu na dve strane tako da se otvara kao knjiga. Beli deo: Za belu smesu dobro umutiti margarin sa šecerom u prahu i na kraju dodajte kokos. Lagano raporedite belu smjesu po crnoj, preklopite delom vrecice i oklagijom predjite preko crne smese da se bela smesa izgladi. Sve zajedno zarolajte i na kraju uvaljajte u kokos. Dobro zamotajte u prozirnu foliju i ostavite na hladnom da se stegne.

### **Savet**