

Kokosová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- **Světlý piškot**

- vejce 4 ks
- hera máslová 100 g
- cukr krupice 200 g
- prášek do pečiva 1 balíček
- hladká mouka 200 g
- marmeláda 200 g

- **Krém**

- kukuřičný škrob 50 g
- cukr krupice 180 g
- strouhaný kokos 150 g
- hera máslová 250 g
- mléko 500 ml

- **Na dozdobení**

- kokosové plátky 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vejce vyšleháme společně s cukrem do pevné bílé pěny.

Pomocí sěrky opatrně do pěny vmícháme hladkou mouku s kypřícím práškem a nakonec přidáme

rozpuštěnou Heru máslová příchutí.

Hmotu rozetřeme stejnoměrně na plech vyložený pečícím papírem.

Pečeme na 200°C cca 10 minut.

Po upečení necháme vychladnout a dáme na cca 2 hodiny odpočinout do lednice.

Mezitím si připravíme krém. Mléko společně s cukrem přivedeme k varu a přidáme kokos.

Necháme asi půl hodiny stát a poté důkladně přepasírujeme.