Kokosová roláda

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- **Světlý piškot**
- vejce 4 ks
- cukr krupice 200 g
- hladká mouka 250 g
- hera 100 g
- kypřící prášek 1 balíček
- marmeláda 200 g
- **Krém**
- kukuřičný škrob 50 g
- strouhaný kokos 150 g
- mléko 500 ml
- cukr krupice 180 g
- hera 250 g
- **Na ozdobu**
- kokosové plátky 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1.Vejce vyšleháme společně s cukrem do pevné bílé pěny.

2.Pomocí stěrky opatrně do pěny vmícháme hladkou mouku s kypřícím práškem a nakonec přidáme rozpuštěnou Heru máslová příchuť.

3.Hmotu rozetřeme stejnoměrně na plech vyložený pečícím papírem.

4.Pečeme na 200°C cca 10 minut.

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

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

7.Necháme asi půl hodiny stát a poté důkladně přepasírujeme.

8.Vzniklé kokosové mléko opět vlijeme do hrnce, zahustíme škrobem a dobře povaříme.

9.Základ krému pak za stálého míchání vychladíme a nakonec do vychladlého krému zašleháme Heru máslová příchuť.

10.Část krému si dáme stranou na závěrečnou úpravu. Zbylý krém rozetřeme na povrch upečeného plátu, který nejprve potřeme zavařeninou.

11.Plát stočíme do podoby rolády. Tu dáme vychladit a poté povrch potřeme zbylým krémem a obalíme kokosovými plátky.