

Kokosovo-kakaová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **náplň**
- máslo 130 g
- strouhaný kokos 50 g
- cukr moučka 130 g
- **těsto**
- mléko 9 lžíce
- rum 3 lžíce
- cukr moučka 150 g
- mleté piškoty 250 g
- máslo 130 g
- kakao 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do misky vložíme rozemleté piškoty, cukr, kakao, změkklé máslo, mléko a rum. Zaděláme vláčné těsto.

Na náplň společně vymícháme máslo, cukr a kokosovou moučku.

Těsto na roládu vyválíme na 5 mm tloušťku na fólii posypané kokosem. Potřeme náplní, roládu

stočíme a dáme do ledničky ztuhnout.

Kokosovo-kakaovou roládu nakrájíme na plátky a přidáme na mísu s cukrovím.