

Kokosová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cukr moučka 260 g
- Máslo 150 g
- Mléko 10 lžíce
- Rum 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na těsto budeme, potřebovat:

3 a ½ balíčků piškotů

260 g cukru moučky

10 lžic mléka (případně více)

2 lžíce rumu, 60 g kakaa

Náplň: 150 g másla, 150 g kokosové moučky, cukr podle chuti, čokoládová poleva

Piškoty umeleme, přidáme cukr, mléko, rum a kakao. Vypracujeme vláčné těsto, které s pomocí cukru

a kousku igelitu rozválíme do obdélníku. Placku z těsta dáme na 10-15 minut do ledničky, aby ztuhla. Zatím se připravím kokosovou náplň z másla, kokosové moučky a cukru. Tu potom rozetřeme na ztuhlé těsto a svineme do rolády. Povrch polijeme čokoládovou polevou a necháme do příštího dne v chladu.

Dobrou chuť