

Kokosová roláda II

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **TMAVÉ TĚSTO**
- Sušenky derby 250 g
- Kakao 3 lžíce
- Rum 3 lžíce
- Moučkový cukr 150 g
- Mléko 2 lžíce
- Strouhaný kokos na posypání 4 lžíce
- **NÁPLŇ**
- Cukr moučka 100 g
- Strouhaný kokos 100 g
- Máslo 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Příprava tmavého těsta: Nastroháme sušenky, přidáme kakao, rum, moučkový cukr a přibližně dvě lžíce mléka a vypracujeme vláčné těsto. Těsto dáme na chvíli vychladit do ledničky.

Příprava náplně: Z cukru moučky, strouhaného kokosu a másla utřeme tužší hmotu.

Připravíme si potravinovou fólii, kterou posypeme strouhaným kokosem. Na potravinovou fólii pak doprostřed položíme tmavé těsto. Překryjeme ho potravinovou fólií i shora a rozválíme válečkem. Vrchní potravinovou fólii pak opatrně sejmeme. Na rozválené tmavé těsto rozprostřeme světlou náplň a za pomoci spodní fólie opatrně rolujeme. Poté zabalíme do alobalu a necháme přes noc ztuhnout v ledničce. Před podáváním nakrájíme na plátky.