

NajPečenie



Kakaová roláda s kokosom

Výnimočný nepečený koláč.

Potrebuje:

100 g	Helia
2 bal.	piškóty detské
10 lyžica	mlieko
2 lyžica	rum
200 g	Práškový cukor
40 g	kakao
100 g	kokosová múčka
4 lyžica	práškového cukru

Postup:

Piškóty zomelieme čo najjemnejšie, primiešame kakao, cukor, rum a mlieko a spracujeme na cesto. Keď je cesto dobre zmiešané, zabalíme ho do fólie a necháme ho stuhnúť aspoň hodinu v chladničke.

Zmäknutú Heliu zmiešame so strúhaným kokosom a 4 lyžicami práškového cukru. Najlepšie ručným šľahačom. Rozvalkáme kakaovú hmotu na pracovnej doske alebo na potravinovej fólii. Po celej dĺžke potom rozotrieme maslovú náplň a pomaly zavinieme do rolády. Povrch môžeme ešte posypať kokosom, ktorý sa dobre prilepí len kým cesto ešte nie je stuhnuté. Necháme na chladnom mieste niekoľko hodín stuhnúť aby sa koláčik dobre krájal.

Celkový čas prípravy:	150 min.
Čas pečenia:	-
Teplota pečenia:	-
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-
