

NajPečenie



Potrebujete:

60 g	Helia
10 g	kakao
90 g	cukor práškový
1 lyžička	rumová esencia
35 g	kokos
5 lyžica	silná čierna káva
1 bal.	bebe keksy kakaové
1 lyžička	vanilkový cukor

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Kokosová roláda

Rýchle, chutné, nenáročné a do prípravy môžete zapojiť aj deti.



Postup:

Bebe keksy zomelieme v kuchynskom robote najemno a zmiešame ich s 50g práškového cukru, 10g kokosu, rumovou esenciou a kávou, aby nám vznikla pevná hmota.

Opláchneme kuchynský robot a pripravíme v ňom plnku. Zmiešame zmäknutú Heliu, 40g práškového cukru, vanilkový cukor a 25g kokosu.

Kakaové cesto rozval'káme na papieri na pečenie (nie príliš na tenko) a rovnomerne natrieme plnku. Pomaly rolujeme, zabalíme do papiera na pečenie a necháme v chladničke najlepšie cez noc.