

# NajPečenie



## *Roláda s karamelovo-kokosovou náplňou*

Tejto kokosovej roláde určite nikto kto miluje kokos neodolá. Pripravte si ju podľa nášho fotopostupu s receptom. Jednoduché, nepečené, stočené v oblátke...kokos spolu s orechmi a karamelovou príchuťou.

### *Potrebujete:*

#### *cesto*

- 100 g** kryštalový cukor
- 175 g** mlieko
- 130 g** orechy vlašs.mleté

#### *plnka*

- 150 g** kryštalový cukor
- 150 g** maslo
- 6 lyžica** voda
- 70 g** sušené mlieko
- 180-200 g** kokos strúhaný

*ešte pot  
rebuje  
me:*

- 1 ks** tortova oblátka

### *Postup:*



Kryštalový cukor dáme skaramelizovať. Zalejeme mliekom, varíme až kým sa karamel nerozpustí a potom pridáme mleté orechy. Pokiaľ si pripravíme druhu naplň orechy nám karamelové mlieko pekne nasajú.



V druhej nádobe rozpustíme maslo, cukor a vodu až kým sa cukor nerozpustí.



Pridáme sušené mlieko ale už nevaríme, miešame 2-3 minútky



a nakoniec zamiešame kokos.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>25 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	-
<i>Teplota pečenia:</i>	-
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---



Na oblátku natrieme orechovú naplň.



a na to natrieme kokosovú naplň. Tieto náplne musia byť teplé.



Oblátku sa teplom stane poddajná a pekne sa dá stočiť do rolády. Zabalíme do fólie.



Necháme do druhého dňa stuhnúť v chladničke, potom už len nakrájať poprípade poliať trochou čokolády.