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 potrebujeme:

1 ks	tortova oblátka

Postup:



Kryštálový 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**25 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**



Na oblátku natrieme orechovú náplň.



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



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



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

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.