

BOŽANSKA ČOKOLADNO-KOKOSOVA ROLADA BREZ PEKE

SESTAVINE:
NADEV:
100 g masla
50 g sladkorja v prahu
100 g kokosove moke
TESTO:
250 g maslenih piškotov
50 g sladkorja v prahu
40 g čokolade v prahu
20 g nesladkanega kakava v prahu
80 do 130 ml toplega mleka



POSTOPEK:

1. Piškote drobno zmeljemo v kuhinjskem mešalniku. Zmlete piškote stresemo v večjo skledo, kjer jih zmešamo s čokolado, kakavom in sladkorjem v prahu. V zmes počasi vlivamo toplo mleko. Gnetemo tako dolgo, da dobimo kompaktno testo, ki se ne lepi na prste. Testo do uporabe shranimo v hladilniku.
2. Maslo in sladkor v prahu penasto umešamo. V zmes vmešamo kokosovo moko in dve žlici toplega mleka.
3. Na delovno površino položimo večji kos papirja za peko in na njem testo razvaljamo v enakomerno debel pravokotnik (debeline približno 0,5 cm). Testo premažemo s kokosovim nadevom, potem pa ga s pomočjo papirja za peko previdno zvijemo v rolado. Rolado zavijemo v folijo za živila in za vsaj 3 ure (najbolje kar čez noč) shranimo v hladilnik, da se dobro ohladi in učvrsti.
4. Ohlajeno rolado vzamemo iz hladilnika in previdno odstranimo peki papir. Narežemo jo na poljubno debele rezine, ki jih serviramo na lep krožnik ali pladenj in postrežemo.

VESELO SLADKANJE VAM ŽELIM! 😊

Učiteljica Neja