

NEPEČENÁ KOKOSOVÁ ROLÁDA

 2 ks  60 min

Nepečená kokosová roláda je veľmi známy a populárny dezert. Na jeho prípravu nepotrebujete ani rúru, ani veľa času. Stačí trocha mixovania, vaľkania a je hotovo. Nepečenú roládu môžete pripraviť v predstihu, pokojne vydrží aj tri týždne. My ju zvykneme baliť do potravinovej fólie a tak do uzatvárateľnej nádoby, aby neobschla.

Tento recept je veľmi vďačný čo sa množstva surovín týka, no a čo je úplne najlepšie, roláda je hotová raz-dva. Celý proces pozostáva z prípravy kakaového cesta z keksov a kokosovo maslovej náplne. Keďže ide o nepečený dezert, odporúčame vám použiť kvalitné maslo. V nepečených koláčoch je chuť masla o čosi výraznejšia, preto ho nezamieňajte rastlinnou náhražkou.

BUDETE POTREBOVAŤ:

250 g maslových sušienok
130 g kryštálového cukru
140 g vody
20 g kaka
100 g strúhaného kokosu
100 g práškového cukru
100 g masla izbovej teploty

A TAKTO NA TO:

1. Sušienky rozmixujte na jemný prášok. V hrnci privedte k varu vodu s cukrom a kakaom. Touto zmesou zalejte rozmixované sušienky a dobre premiešajte. Kakaové cesto rozdeľte na dve rovnaké časti a obe vyvaľkajte medzi dvoma papiermi na pečenie na rozmer 25 x 15 cm.
2. Do misky dajte kokos, práškový cukor, maslo a prstami alebo vareškou riadne zmiešajte. Kokosovú náplň rozdeľte na dve polovice, rozotrite ju na kakaové cestá a potom úplne na tesno zrolujte. Je veľmi dôležité, aby v roláde nevznikli vzduchové bublinky, pri krájaní by nevyzerala tak dobre. Preto pred rolovaním dajte cesto na pár minút do chladničky. Na záver obalte rolády v kokose. Pred krájaním ich dajte do chladničky.

