Rolada z masą kokosowo-kakaową

Renixx

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 14 porcji

Składniki:

jajka - 4 szt.
cukier - 4 łyżka
mąka tortowa - 3 łyżka
kakao - 1 łyżka
proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
sól - szczypta
MASA: -
biszkopty - 35-40 dag
masło - 15 dag
miód - 2 łyżka
masło czekoladowe - 2 łyżka
wiórki kokosowe - 4-5 dag
kakao - 2-3 łyżka
sok z cytryny - 3-4 łyżka
likier malibu - 3-4 łyżka
polewa czekoladowa gotowa - 1 opakowanie
galaretka owocowa - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Białka oddzielić od żółtek. Białka ze szczyptą soli ubić na sztywną pianę, dodając stopniowo cukier. Ciągle ubijając dodawać po 1 żółtku. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, przesiać do masy jajecznej, delikatnie wymieszać. Ciasto wylać do wyłożonej papierem do pieczenia dużej brytfanny (27/38 cm) Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temp 180 stopni około 10-12 minut. Upieczony, jeszcze ciepły biszkopt wyłożyć na wilgotną ściereczkę bawełnianą, usunąć papier a ciasto zwinąć w roladę, odłożyć.

KROK 2: Masło z miodem i masłem czekoladowym utrzeć na puszystą masę. Dodać pokruszone biszkopty, wiórki kokosowe, sok z cytryny, kakao, spirytus i dokładnie wymieszać (gdy masa jest zbyt gęsta, dodać odrobinę śmietany)

KROK 3: Galaretkę przygotować według przepisu na opakowaniu, wylać do płaskiego pojemnika. Zimą pokroić w paski o szer 1,5-2

cm.Ciasto wyjąć ze ściereczki, wyłożyć masę, wyrównać, ułożyć galaretkę, mocna zwinąć.

Oblać polewą czekoladową, posypać wiórkami kokosowymi. Odłożyć do lodówki na około 1 godziny.