

Rolada bez pieczenia.



MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	4 paczki
śmietana kwaśna	8 łyżek
masło	7 dag
kakao	4 łyżki
cukier puder	10 dag
aromat migdałowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Herbatniki zemleć przez maszynkę lub w malakserze, wymieszać z resztą składników. Chwilę wyrabiać jak ciasto na pierogi.

Masa jasna:

10 dag wiórek kokosowych
7 łyżek kwaśnej śmietany
12 dag cukru pudru
15 dag masła
1/2 kieliszka spirytusu

Wiórki zalać spirytusem i śmietaną, pozostawić na 10 minut aby zmiękły. Rozetrzeć mikserem cukier z masłem, dodać wiórki i chwilę ucierać.

Na pergaminie rozwałkować ciemne ciasto w kształcie prostokąta na grubość 5 mm i nałożyć na nie równomiernie masę kokosową. Za pomocą pergaminu zwinąć ciasno roladę, zaklejając boki. tak zwiniętą włożyć do lodówki na minimum 3 godziny.