

# Kokosová roláda

## Prísady:

Na cesto:

80 g hladkej múky

100 g cukru

500 ml mlieka

Struhany kokos

Na plnku:

1 balíček Dr. Oetker Puding  
aróma Kokos

500 ml mlieka

2 PL mascarpone



Na prípravu cesta najprv zmiešame hladkú múku, cukor a mlieko. Vzniknutú zmes prevaríme.

Medzitým menší plech celý vysypeme strúhaným kokosom. Horúcu hmotu, ktorá nám vznikla nalejeme na kokos a jemne, rovnomerne rozotrieme, následne necháme vychladnúť.

Uvaríme Puding podľa návodu na obale.

Do vychladnutého no ešte vlažného Pudingu primiešame 2 PL mascarpone. Vzniknutú plnku rovnomerne rozotrieme na vychladnuté kokosové cesto.

Opatrne zrolujeme a necháme odstať v chladničke asi 1 hod.

Po vychladnutí dezert nakrájame a podávame.

