

# KOKOSOVÁ ROLÁDA

## Ingrediencie:

Na cesto:

80 g hladkej múky

100 g cukru

500 ml mlieka

Struhaný kokos

Na plnku:

1 balíček Dr. Oetker Puding

aróma Kokos

500 ml mlieka

2PL mascarpone

mandľové plátky

## Postup:

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 Pudinga primiešame 2 PL mascarpone.

Vzniknutú plnku rovnomerne rozotrieme na vychladnuté kokosové cesto.

Opatrne zrolujeme a necháme odstáť v chladničke asi 1 hod.

Po vychladnutí dezert nakrájame a podávame.