

Kókusztekercs recept

Elkészítési idő: 30-60 perc Adag: 1 darabhoz

Hozzávalók

Tésztához:

50 dkg darált keksz
30 dkg porcukor
6 evőkanál kakaópor
rumaroma
5 evőkanál tej

Töltelékhez:

20 dkg porcukor
20 dkg puha vaj
1 tasak vaníliás cukor
20 dkg kókuszreszelék

Elkészítés

1 Alaposan gyúrjuk össze a darált kekszet a porcukorral, a kakaóporral és a rumaromával, közben fokozatosan adagoljuk hozzá a tejet. Ha gyúrható masszát kapunk, tegyük félre hűtőszekrénybe.

Keverjük össze a krémhez a vaját a cukorral, a vaníliás cukorral, majd apránként adjuk hozzá a kókuszreszeléket is.

Porcukorral megszórt sütőpapíron nyújtsuk ki a kekszes masszát, kenjük rá egyenletesen a kókuszos krémet, és tekerjük fel a sütőpapír segítségével.

Forgassuk meg a tekercsset kevés porcukorban, és kókuszreszelékben, majd csomagoljuk alufóliába, és tegyük hűtőbe megdermedni.

