

# Téli kókuszos rolád



## ÖSSZETEVŐK

### PISKÓTA

g

Liszt	600
Víz	200
Cukor	500
Egész tojás	900
Sütőpor	25
<b>Pronto</b>	100

### KRÉM

g

Víz	20
<b>Italmax</b>	500
<b>Cotto Kókusz</b>	100
<b>Cremfil Classic Citrom</b>	50

### DEKORÁCIÓ

g

Kókuszreszelék	100
----------------	-----

## TECHNOLÓGIA

- A piskóta összetevőit mérjük keverőtálba, majd habverő segítségével 5 perc alatt habosítsuk ki. Kenjünk vékony lapokat, majd süssük készre 160°C-on 6-7 perc alatt. Sütés után a lapokat hagyjuk kihűlni.
- Keverjük el a **Cotto Kókuszt**, a vizet és a **Cremfil Classic Citromot** egyenletes állagúra, majd adjuk hozzá a felvert **Italmaxhoz**. A kész krémet kenjük a kihűlt piskótalapra majd tekerjük fel. A feltekert piskótát 3 órán keresztül hagyjuk állni a hűtőben.
- Ezután vonjuk be a tekercset a kókuszos krémmel és forgassuk bele a kókuszreszelékbe, végül szeleteljük fel.