**Príprava kokosovej rolády**

**Cesto:**

150 g polohrubej múky

150 g kryštálového cukru

5 vajec

**Plnka:**

400 ml mlieka

1 ks kokosového pudingu

2 PL kryštálového cukru

250 g masla

Džem, kokos

**Postup**

Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, pridáme cukor a žĺtky, nakoniec múku. Dáme na vymastený a vysypaný plech a upečieme pri 180 ˚C asi 10 minút. Teplú piškótu zrolujeme do vlhkej utierky.

V mlieku si uvaríme puding s cukrom. Necháme vychladnúť a potom zašľaháme maslo.

Vychladnutú piškótu natrieme džemom, potom plnkou, opäť skrútime a necháme dobre stuhnúť.

Stuhnutú obalíme v kokose.

