

## Kokosová roláda BEZ MÚKY

Oblíbená kokosová verzia rolády bez obsahu múky s jednoduchou prípravou a zároveň veľmi chutným korpusom naplnená s Mifi karamelovou. Ako náplň môžete použiť aj napríklad ďalšie suroviny bez obsahu múky/lepku z našej ponuky: Pudingová náplň vanilková / Presta vanilla Šľahačková náplň s KEN Presto alebo Rosette v kombinácii s našimi vynikajúcimi ovocnými náplňami Frutafill jahoda, marhuľa, višňa a pod. Neutrálnou Presta cream - biely v kombinácii s našimi ochucovacími pastami Compound Wigo pomaranč, pistácia, írsky káva, írsky krém a pod.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Korpus:			
	250	g	Tekutý vaječný bielok
	100	g	cukor kryštál
	110	g	Tek.vaječný žltok
	5	g	sóda bicarbóna
	50	g	kokos strúhaný
	20	g	maizena
Náplň:			
	500	g	Mifi karamelová
	100	g	Zela delikates
Dozdobenie:			
	250	g	Satina toffee

Bielka vyšľaháme s cukrom na tuhý sneh a opatrne vmiešame vaječné žltka s kokosom,maizenou a sódou bicarbónou. Pripravenú zmes rozotrieme do plechu o rozmere 35x52cm.

Pečieme pri 200°C cca 10-12 min.

Mifi karamelovú a Zela Delikates vyšľaháme na napenený krém. Takto pripravenou náplňou natrieme odpečený plát a opatrne zvinieme do rolády.

Necháme stuhnúť. Po stuhnutí polejeme rozpustenou Satinou Toffe.

Krájame na kusy požadovanej veľkosti a hmotnosti.