

Vánoční sobíci ? la kokosová roláda

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

Piškotové těsto:

- 200 g mletých piškotů
- 100 g cukru moučka
- 4 lžíce rumu
- 50 ml kávy
- 3 lžíce kakaa (35 g)
- 2 lžíce Jihočeského mléka

Náplň:

- 100 změkklého Jihočeského másla
- 50 g cukru moučka
- 50 g kokosu

Na zdobení:

- 200 g cukru moučka
- 1 bílek
- pár kapek citronu
- červená potravinářská barva nebo červené cukrové kuličky

Návod na přípravu:

V misce smícháme mleté piškoty, cukr moučku, kakao, rum, kávu a mléko, a vypracujeme hladkou hmotu. Tu rozdělíme na dva stejné díly a vyválíme dva pláty. Pracovní plochu si poprášíme moučkovým cukrem, aby se těsto nelepilo.

V jiné misce si vyšleháme změkklé máslo s cukrem a kokosem. Náplň namažeme na kakaový korpus a druhý plát dáme navrch. Malým kulatým vykrajovátkem vykrájíme kolečka. Položíme je na podložku nebo ták a nazdobíme jako sobíky – připravíme si bílkovou polevu z moučkového cukru, bílku a pár kapek citronu, přidáme červenou tečku jako nos (obarvenou polevu nebo cukrovou kuličku) a necháme zaschnout.

