

Zutaten:

1 l Milch
200 g Zucker
100 g Speisestärke
70 g Mehl
30 g Kakao
100 g Butter
200 g Kokos
400 ml Sahne



Zubereitung:

- 1) Zuerst bestreut ihr ein großes Backofenblech mit dem gesamten Kokos, so dass nirgends Löcher bleiben.
- 2) Vermischt die trockenen Zutaten miteinander (Mehl, Speisestärke und Kakao). Fügt nach und nach einen Teil von dem 1 Liter Milch hinzu (ich habe genau 300 ml gebraucht) bis daraus eine pastenartige Mischung entstanden ist.
- 3) Die restliche Milch vermischt ihr mit dem Zucker und kocht sie auf. Anschließend rührt ihr die Stärke-Milch-Mischung ein und rührt so lange bis daraus ein sehr dickflüssiger Pudding entstanden ist.
- 4) Den fertigen Pudding nehmt ihr von der Kochstelle und rührt sofort die Butterstückchen ein. Ohne zu warten gießt ihr den Pudding, wie im Video gezeigt, über die vorbereitete Kokoschicht. Verstreicht ihn vorsichtig mit einer Palette in alle Ecken und lasst ihn bei Zimmertemp. vollständig auskühlen.
- 5) Schlagt die Sahne steif und verteilt sie gleichmäßig über dem ausgekühlten und fest gewordenen Pudding.
- 6) Nun halbiert ihr den Pudding 1 Mal längs und schneidet ihn danach in ca. 9 cm breite Streifen (siehe Video). Jeder dieser Streifen wird vorsichtig aufgerollt. Drückt die Röllchen nicht zu fest, da sie sonst Risse bekommen. Bestreut sie noch ein wenig mit Kokos und kühlt sie anschließend für 1-2 Stunden. Danach könnt ihr sie schon genießen!

Sastojci:

1 l mlijeka
200 g šećera
100 g gustina
70 g brašna
30 g kakaa
100 g maslaca
200 g kokosa
400 ml vrhnja za šlag



Priprema:

- 1) Prvo pripremite jedan veliki pleh od rerne i pospite ga kokosom tako da nigdje ne ostanu rupice.
- 2) Pomiješajte suhe sastojke (brašno, gustin i kakao). Postepeno ulijevajte otprilike 300 ml od jednog litra mlijeka. Miješajte dok se ne stvori mješavina poput paste.
- 3) Preostalo mlijeko pomiješajte sa šećerom i prokuhajte ga. Potom vrelom mlijeku dodajte mješavinu gustina i mlijeka i uz konstantno miješanje skuhaite jako gusti puding.
- 4) Gotovi puding maknite sa vatre i odmah umiješajte maslac. Bez čekanja/hlađenja puding prelijte preko sloja kokosa pa ga oprezno ravnomjerno raspodijelite. Ostavite ga na sobnoj temp. da se potpuno ohladi.
- 5) Vrhnje umutite u šlag pa ga nanosite na sloj ohlađenog pudinga.
- 6) Puding prvo prepolvite nožem a zatim ga izrežite na trake od otprilike 9 cm širine (kao što je u videu pokazano). Svako traku oprezno zarolajte, tj. ne rolajte ih previše čvrsto kako vam nebi popucale. Svaku rolnicu još malo pospite kokosom pa stavite na hlađenje barem na 1-2 h vremena. Potom ih možete isprobati. Prijatno!