

Ингредиенты:

Для "теста":

Печенье магазинное, не сухое
(сахарное, юбилейное и т.п.) –
300 г

Какао-порошок – 3 ст.
ложки

Сахар – 0,5 стакана (по
вкусу)

Вода (кипяток) – 0,5
стакана

Для крема:

Масло сливочное,
комнатной температуры –
150 г

Сахарная пудра – 100 г (по
вкусу)

Кокосовая стружка – 40 г

Количество порций: 6

Этап приготовления:

1. Печенье измельчить при помощи блендера или мясорубки в мелкую крошку.
2. Добавить к печенью порошок какао. Перемешать.
3. Полстакана сахара растворить в половине стакана кипятка. Остудить.

4. Полученный сироп влить в сухую смесь.
5. Замесить гладкое "тесто".
6. Приготовить крем. Для этого размягчённое до комнатной температуры сливочное масло соединить с сахарной пудрой и кокосовой стружкой. Хорошо перемешать до однородности.
7. Тесто из печенья раскатать на пищевой плёнке до желаемой толщины.
8. Чем тоньше будет раскатанный корж, тем больше получится витков на срезе рулета. Я раскатала пласт толщиной примерно 3 мм.
9. Пласт покрыть масляным кремом, равномерно распределяя его по всей поверхности.
10. Затем корж с кремом аккуратно свернуть рулетом.
11. Рулет завернуть в пищевую плёнку и убрать в морозилку на 30-40 минут.
12. Готовый рулет нарезать ломтиками.