ROLADA CIASTECZKOWA Z KREMEM KOKOSOWYM – BEZ PIECZENIA



OSTRA NA SŁODKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

herbatniki	100 g
ciasteczka czekoladowe	100 g
pierniczki glazurowane	50 g
wiórki kokosowe	50 g
kakao	1 łyzka
marmolada	2 łyzki
mleko ciepłe	0,5 szkl

KREM KOKOSOWY

serek mascarpone	200 g
cukier puder	4 łyzki
wiórki kokosowe	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Wszystkie ciastka bardzo drobno siekamy albo mielimy w malakserze.Dodajemy marmoladę, ciepłe mleko, łyżkę kakao i wiórki kokosowe.

Wszystko razem bardzo dokładnie mieszamy.

Wyciągamy na folię aluminiową tworząc prostokąt o wym. 25×30 (wymiary aboslutnie nie muszą być dokładnie takie).

* By ułatwić wałkowanie możemy zrobić to przez drugi kawałek folii aluminiowej.

KREM KOKOSOWY:

Mascarpone ucieramy z cukrem pudrem i podprażonymi na suchej patelni wiórkami kokosowymi.

CAŁOŚĆ:

Przygotowanym kremem smarujemy ciasto i bardzo delikatnie, ale ciasno zwijamy roladę.

Całość zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na kilka godzin (a najlepiej noc!).

Smacznego!