

# Κορμός Σοκολάτας (Μωσαϊκό) με ινδοκάρυδο, από τον Πέτρο Συρίγο και το [petros- syrigos.com](http://petros-syrigos.com)!

## Συστατικά

- 250 γρ. βούτυρο (θερμοκρασία δωματίου)
- 100 γρ. γάλα
- 5 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- 5 κ.σ. κακάο
- 2 κ.σ. ινδοκάρυδο
- 1 πκτ πτί-μπέρ
- 1 βανίλια
- Για το πασπάλισμα:
- 1 κ.σ. ινδοκάρυδο

**Δείτε το video**

**: <https://youtu.be/QlUgJPkuPEc>**

## Οδηγίες

1. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά εκτός από τα μπισκότα, μόλις είναι ένα ομοιογενές μείγμα σπάμε με τα χέρια μας τα μπισκότα και ανακατεύουμε.
2. Σε μια φόρμα του κέικ μακρόστενη και ντυμένη με μεμβράνη ρίχνουμε το μείγμα μας, πασπαλίζουμε με το ινδοκάρυδο και κλείνουμε με την μεμβράνη που προεξέχει.
3. Παγώνουμε στην κατάψυξη για ένα βράδυ και κόβουμε σε φέτες.

<http://petros-syrigos.com/recipe-items/%CE%BA%CE%BF%CF%81%CE%BC%CF%8C%CF%82-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82-%CE%BC%CF%89%CF%83%CE%B1%CF%8A%CE%BA%CF%8C/>