

# Κορμός με κρέμα σοκολάτας απο το Cookoo.gr!!

<http://cookoo.gr/γλυκά/κορμός-με-κρέμα-σοκολάτας>

Σιγουρέψου ότι έχεις:

Για το παντεσπάνι:

1 ½ φλιτζ. αλεύρι

1 φλιτζ. ζάχαρη

6 αβγά σε θερμοκρασία δωματίου

4 κουταλιές Βιτάμ Culinesse

2 ½ κουταλιές κακάο

1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ

1 βανίλια

Για την κρέμα σοκολάτας:

2 φλιτζ. Βιτάμ Soft

1 φλιτζ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη σε μπεν μαρί

2-3 κουταλιές Βιτάμ Soft για το ταψί

1 λαδόκολλα

Ξεκινάμε!

1Χώρισε σε δύο μπολ τους κρόκους από τα ασπράδια των αβγών, χτύπησε για 3-4 λεπτά τα ασπράδια στο μίξερ και πρόσθεσε τη ζάχαρη, συνεχίζοντας το χτύπημα, μέχρι να γίνουν μαρέγκα.

2Κράτα 2 φλιτζάνια από τη μαρέγκα, πρόσθεσε την υπόλοιπη σε ένα μπολ με τους κρόκους των αβγών χτυπημένους και ανακάτεψε απαλά με σπάτουλα – σιγά τα ωά που λένε.

3Κοσκίνισε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, το κακάο και τη βανίλια στο μπολ με το μείγμα των αβγών, πρόσθεσε το Βιτάμ Culinesse και ανακάτεψε, ώστε να ενωθούν.

4Απλωσε το μείγμα σε πάχος 1,5 εκατοστού μέσα σε ένα ταψί αλειμμένο με Βιτάμ Soft και ψήσε για περίπου 15 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C.

5Και η κρέμα σοκολάτας, θα ρωτήσεις; Χτύπησε στο μπολ του μίξερ το Βιτάμ Soft, πρόσθεσε τη μαρέγκα που κράτησες και τη

λιωμένη σοκολάτα συνεχίζοντας να ανακατεύεις, ώστε να ενωθούν.  
6Επιστρέφουμε στο παντεσπάνι: βγάλ' το από το φούρνο, άφησέ το να κρυώσει, αναποδογύρισέ το πάνω σε λαδόκολλα και άπλωσε την κρέμα σοκολάτας σε όλη την επιφάνειά του.

7Τύλιξέ το σε ρολό και βάλ' το στο ψυγείο. Μετά από 1 ώρα, μπορείς να το βγάλεις από το ψυγείο, να το κόψεις σε κομμάτια και να δεις τι νοστιμιές ετοιμάσες.

Καλή όρεξη!