

Μωσαϊκό με επικάλυψη σοκολάτας και φράουλες, από το icookgreek.com!

- **Μερίδες:** 10
- **Δυσκολία:** εύκολο

Υλικά συνταγής

- **Για τον κορμό**
- 250 γρ. βούτυρο
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 3 κουταλιές της σούπας κακάο κοσκινισμένο
- 1 1/2 πακέτο πτι μπερ
- 3 κουταλιές της σούπας κονιάκ ή τεκίλα
- **Για την επικάλυψη**
- 250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 50 ml κρέμα γάλακτος
- φράουλες κομμένες στη μέση

Εκτέλεση συνταγής

1. Λιώνετε το βούτυρο, προσθέτετε το ζαχαρούχο γάλα το κονιάκ ή την τεκίλα ανακατεύετε. Ρίχνετε το κακάο, ανακατεύετε ξανά και αποσύρετε απ' τη φωτιά.
2. Θρυμματίζετε τα μπισκότα με τα χέρια και τα προσθέτετε κι αυτά στο σοκολατένιο μείγμα, αφού το αφήσετε για κανά 5' να κρυώσει (να μην μαλακώσουν τα μπισκότα).
3. Κόβετε ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί φούρνου και στρώνετε μ' αυτό μια στρογγυλή φόρμα αφήνοντας λίγο χαρτί να προεξέχει. Αδειάζετε μέσα το μείγμα. Βάζετε στην κατάψυξη όση ώρα χρειαστεί μέχρι να σφίξει.
4. Σε μπεν μαρί λιώνετε την κουβερτούρα, προσθέτετε την

κρέμα γάλακτος και ανακατεύετε.

5. Βγάζετε το γλυκό από το ψυγείο, το ξεφορμάρετε, περιχύνετε με τη σοκολάτα, στολίζετε με τις φράουλες και σερβίρετε.

http://www.icookgreek.com/%CF%83%CF%85%CE%BD%CF%84%CE%B1%CE%B3%CE%AD%CF%82/%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CE%AF%CF%83%CE%BC%CE%B1%CF%84%CE%B1/%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CE%AD%CE%BD%CE%B9%CE%B1/item/%CE%BA%CE%BF%CF%81%CE%BC%CF%8C%CF%82-%CE%BC%CE%B5-%CE%B5%CF%80%CE%B9%CE%BA%CE%AC%CE%BB%CF%85%CF%88%CE%B7-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CF%86%CF%81%CE%AC%CE%BF%CF%85%CE%BB%CE%B5%CF%82?category_id=268