

# Κορμός με μαύρη σοκολάτα και μπισκότο (μωσαϊκό), από τον Γιώργο Τσούλη και το [giorgostsoulis.com!](http://giorgostsoulis.com)

**ΜΕΡΙΔΕΣ: 10-12**

**ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10λ**

**ΑΝΑΜΟΝΗ: 2ω**

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ: 15λ**

**ΒΑΘΜΟΣ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ: 1/5**

## **ΥΛΙΚΑ**

350 γρ. μπισκότα πτι-μπερ, θρυμματισμένα ελαφρώς

250 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

250 γρ. ζάχαρη άχνη

400 γρ. λιωμένη σοκολάτα, κουβερτούρα


2 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

1 κ.γ. κονιάκ

4 κ.σ. κακάο, κοσκινισμένο

## **ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΑΞΙΑ**

## ανα μερίδα

	θερμίδες	551	28%
	Λίπος	32.4g	46%
	Κορεσμένα	21g	105%
	Πρωτεΐνες	3.2g	6%
	Υδατάνθ.	63.8g	25%
	Σάκχαρα	46.5g	52%
	Αλάτι	0.3g	5.00%
	Ινες	2.7g	11%



## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1Αδειάζουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη άχνη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να ασπρίσει και να αφρατέψει το βούτυρο.

2Στη συνέχεια, ρίχνουμε το εκχύλισμα βανίλιας μαζί με το κακάο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 1-2' ακόμα.

3Μόλις είναι έτοιμο, αποσύρουμε τον κάδο από το μίξερ, ρίχνουμε μέσα τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε με μία πλαστική σπάτουλα μέχρι να ομογενοποιηθούν όλα τα υλικά.

4Έπειτα, αδειάζουμε στον κάδο τα μπισκότα και το λικέρ και με την πλαστική σπάτουλα ή τα χέρια μας ανακατεύουμε.

5Απλώνουμε δύο φύλλα μεμβράνης πάνω στον πάγκο εργασίας το ένα δίπλα στο άλλο. Με τη βοήθεια ενός πινέλου αλείφουμε την επιφάνεια των φύλλων μεμβράνης με ηλιέλαιο.

6Χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι, το οποίο έχουμε βουτήξει ελαφρώς στο ηλιέλαιο, αδειάζουμε το μείγμα στο κάτω μέρος των μεμβρανών. Ξαναβουτάμε το κουτάλι μέσα στο ηλιέλαιο και απλώνουμε το μείγμα ομοιόμορφα, ώστε να δημιουργήσουμε ένα ορθογώνιο σχήμα.

7Ρολάρουμε το μείγμα και με τη βοήθεια της μεμβράνης πιέζουμε ελαφρώς και δημιουργούμε το σχήμα μίας καραμέλας.

8Τοποθετούμε το ρολό στο ψυγείο για 2 ώρες μέχρι να σφίξει.

9Μόλις σφίξει ο κορμός, τον αφαιρούμε από το ψυγείο, αφαιρούμε τη μεμβράνη, κόβουμε με ένα

πριονωτό μαχαίρι και σερβίρουμε.

**#tsoulotip:** Ρίχνουμε το κονιάκ στη σοκολάτα για να πήξει το μείγμα.

<https://www.giorgostsoulis.com/syntages/gluka/kormos-me-mauri-sokolata-kai-mpiskoto>