

Κορμός σοκολάτα ΜΟΝΟ ΜΕ 3 ΥΛΙΚΑ, από την Ιωάννα Σταμούλου και το «sweetly»!

Μπισκότο-σοκολάτα, ο συνδυασμός που δεν βαριέσαι να λατρεύεις. Με σοκολάτα, μπισκότα έτοιμα του εμπορίου και κρέμα γάλακτος φτιάχνουμε σε χρόνο dt ένα απίθανο κορμό σοκολάτας. Θα γίνει φέτες για χάρη μας και θα μας γλυκάνει μέχρι την ψυχή.

Υλικά για μια μικρή φόρμα ψωμιού

- 250γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη + λίγη ακόμα για τη διακόσμηση
- 250γρ. κρέμα γάλακτος
- 2 πακέτα μπισκότα digestive

✘Εκτέλεση:

1. Βάζετε την κρέμα γάλακτος σε κατσαρολάκι να ζεσταθεί.
2. Μέσα σε ένα μπολ ρίχνετε την ψιλοκομμένη σοκολάτα. Μόλις πάρει βράση η κρέμα τη ρίχνετε πάνω από τη σοκολάτα και ανακατεύετε να λιώσει και να γίνει ομοιογενές μίγμα.
3. Ρίχνετε σε δεύτερο μπολ το ένα πακέτο από τα μπισκότα και τα σπάζετε με το χέρι σε κομμάτια. Ρίχνετε τα σπασμένα μπισκότα στο μίγμα της σοκολάτας κι ανακατεύετε.
4. Ντύνετε με διαφανή μεμβράνη τον πάτο και τα πλαϊνά μιας μικρής μακρόστενης φόρμας για ψωμί και κέικ και αδειάζετε μέσα το μίγμα. Καλύπτετε με μπισκότα. Αφήνετε να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί η σοκολάτα και βάζετε τη φόρμα στο ψυγείο.
5. Για να σερβίρετε, αναποδογυρίζετε το γλυκό σε πιατέλα και αφαιρείτε την πλαστική μεμβράνη. Διακοσμείτε με τα υπόλοιπα μπισκότα τα πλαϊνά και την επιφάνεια του

κορμού. Τα κολλάτε με λιωμένη σοκολάτα. 

<http://www.sweetly.gr/2018/02/kormos-sokolata-me-3-mono-ylika/#more-7168>