

# Κορμός σοκολάτας με αφράτη γέμιση, από το [Votanonkipos.gr](http://Votanonkipos.gr)!

Ο κορμός σοκολάτας που θα φτιάξουμε σήμερα, αποτελεί κλασική συνταγή με απίθανη γεύση που θα χαρίσει απόλαυση στον ουρανίσκο. Για να πετύχει το γλυκό, σημαντικό ρόλο παίζει η γέμιση και εμείς θα το συνδυάσουμε με μους σοκολάτας που έχει ελαφριά και πλούσια γεύση. Έτσι, θα καταφέρουμε να δώσουμε στη λιχουδιά μας τη νοστιμιά που αρμόζει. Φυσικά, η γέμιση είναι στη δική σας κρίση, αφού το πλεονέκτημα που μας δίνει η συγκεκριμένη συνταγή, είναι οι εναλλακτικές επιλογές ανάμεσα σε μαρμελάδα διαφόρων γεύσεων, κρέμα μασκαρόνε κ.α.

## **Υλικά συνταγής:**

- 65 γρ. αλεύρι
- 4 αυγά
- 30 γρ. σκόνη κακάο
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 135 γρ. ζάχαρη
- 1 πρέζα στιγμιαίο καφέ
- 2 κ.σ. σπορέλαιο

## **Για τη γέμιση:**

- 150 γρ. ημίγλυκη σοκολάτα
- 240 γρ. κρέμα γάλακτος

## **Για το γαρνίρισμα:**

- Κακάο σε σκόνη
- 30 γρ. ημίγλυκη σοκολάτα
- 30 γρ. κρέμα γάλακτος

# Διαδικασία

*Χρόνος Προετοιμασίας: 20' – Χρόνος ψησίματος: 12'*

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180C. Βουτυρώνουμε 1 ταψί 30x40 εκατοστά και καλύπτουμε με λαδόκολλα. Σε μετρίου μεγέθους μπολ ρίχνουμε αλεύρι, κακάο, μπέικιν πάουντερ, αλάτι και ανακατεύουμε ελαφρώς με σύρμα.

Σε μεγαλύτερο μπολ, προσθέτουμε τα αυγά με τη ζάχαρη και ανακατεύουμε με μίξερ μέχρι το μείγμα να αποκτήσει κίτρινο χρώμα και να γίνει αφράτο. Στη συνέχεια βάζουμε το λάδι και χτυπάμε έως ότου ενσωματωθεί πλήρως. Απομένει να ρίξουμε στιγμιαίο καφέ και χωρίς να σταματήσουμε το ανακάτεμα προσθέτουμε σταδιακά το μείγμα αλευριού, από το μικρότερο μπολ. Συνεχίζουμε το ανακάτεμα μέχρι να δέσουν τα υλικά.

Ρίχνουμε το μείγμα στο ταψί που βουτυρώσαμε και απλώνουμε ομοιόμορφα σε όλη την επιφάνεια, φροντίζοντας να καλύψει καλά τις γωνίες.

Ψήνουμε περίπου 12 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο και όσο περιμένουμε κόβουμε 1 κομμάτι λαδόκολλα και πασπαλίζουμε με σκόνη κακάο. Αυτό θα βοηθήσει να μην κολλήσει το παντεσπάνι.

Μόλις ψηθεί, βγάζουμε το ταψί από το φούρνο και τραβάμε το παντεσπάνι μαζί με τη λαδόκολλα για να αναποδογυρίσουμε πάνω στο κομμάτι που πασπαλίσαμε με κακάο. Αφαιρούμε με προσοχή τη λαδόκολλα που ψήθηκε το παντεσπάνι, και όσο είναι ακόμα ζεστό τυλίγουμε σε ρολό μαζί με το κομμάτι χαρτιού που υπάρχει από κάτω. Προσοχή! Πρέπει να τυλίξουμε όσο είναι ζεστό, διαφορετικά θα κάνει ρωγμές. Μέχρι να κρυώσει, πάμε να φτιάξουμε τη μους σοκολάτας.

## Για να ετοιμάσουμε τη γέμιση

Θα φτιάξουμε αυτοσχέδιο Μπεν Μαρί για να λιώσει η σοκολάτα και αναμιχθεί με την κρέμα γάλακτος. Προσθέτουμε σε πυρίμαχο μπολ τη σοκολάτα, 120 γρ. κρέμα γάλακτος και στη συνέχεια τοποθετούμε πάνω σε ένα κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει. Αφήνουμε να λιώσει σε χαμηλή θερμοκρασία και ανακατεύουμε συνεχώς.

Σε άλλο μπολ προσθέτουμε τα υπόλοιπα 120 γρ. κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε με μίξερ σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να πήξει. Χωρίς να σταματήσουμε το ανακάτεμα, ρίχνουμε τη λιωμένη σοκολάτα από το αυτοσχέδιο Μπεν Μαρί. Όταν τα υλικά δέσουν και αφρατέψουν, σημαίνει πως η μους σοκολάτας είναι έτοιμη. Απομένει να τη χρησιμοποιήσουμε για να γεμίσουμε τον κορμό σοκολάτας.

Ήρθε η ώρα να ξετυλίξουμε το παντεσπάνι, να αδειάσουμε τη γέμιση και να την απλώσουμε σε όλη την επιφάνεια με μια σπάτουλα. Τυλίγουμε καλά, φροντίζοντας να αφαιρέσουμε τη λαδόκολλα και τοποθετούμε στο ψυγείο τουλάχιστον για 1 ώρα.



Όσο περιμένουμε να κρυώσει ο κορμός σοκολάτας, πάμε να φτιάξουμε τη γαρνιτούρα. Βάλτε να λιώσει σε αυτοσχέδιο Μπεν Μαρί, ίση ποσότητα σοκολάτας και κρέμα γάλακτος. Μόλις είναι έτοιμο, πάρτε 1 κουτάλι και περιχύστε πάνω από το γλυκό σχηματίζοντας γραμμές. Για να ολοκληρωθεί πλήρως ο κορμός σοκολάτας πασπαλίζουμε περιμετρικά με σκόνη κακάο.

<https://www.votanonkipos.gr/2017/03/%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%CE%B5 - %CE%B1%CF%86%CF%81%CE%AC%CF%84%CE%B7 - %CE%B3%CE%AD%CE%BC%CE%B9%CF%83%CE%B7.html](#)