

# Σοκολατένιο ρολό με μαρμελάδα βύσσινο, από το zografosdiet.gr!

## ΥΛΙΚΑ

---

### Για το σοκολατένιο ρολό

35 γραμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κουτ. της σούπας κακάο

1/8 κουτ. του γλυκού αλάτι

170 γραμ. σοκολάτα κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

30 γραμ. βούτυρο

30 γραμ. νερό

6 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου (χωριστά οι κρόκοι από τα ασπράδια)

70 γραμ. [καστανή ζάχαρη Brown Crystal ΖΩΓΡΑΦΟΣ](#)



1 βανίλια

### Για την επικάλυψη

150 γραμ. σοκολάτα κουβερτούρα

150 γραμ. κρέμα γάλακτος

### Για τη γέμιση

200 γραμ. [μαρμελάδα Light ΖΩΓΡΑΦΟΣ](#) βύσσινο ή δαμάσκηνο



250 γραμ. κρέμα γάλακτος, χτυπημένη σε σαντιγί

200 γραμ. φρέσκα βατόμουρα (προαιρετικά)

---

## Για τη διακόσμηση

Λίγα φρέσκα βατόμουρα (προαιρετικά)

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΤΑΓΗΣ

### Για το σοκολατένιο ρολό

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 200° C .

Βάζετε σε ένα μπολ το αλεύρι, τις 2 κουταλιές της σούπας κακάο, το αλάτι και ανακατεύετε.

Λιώνετε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί μαζί με το βούτυρο και το νερό.

Χτυπάτε τους κρόκους με τη μισή καστανή ζάχαρη και τη βανίλια μέχρι να ασπρίσουν και να αφρατέψουν.

Χτυπάτε τα ασπράδια για λίγα λεπτά μέχρι να αρχίσουν να δημιουργούνται φυσαλίδες, προσθέτετε την υπόλοιπη καστανή ζάχαρη και συνεχίζετε να χτυπάτε μέχρι να γίνει μια σφιχτή μαρέγκα.

Ρίχνετε το σοκολατένιο μείγμα μέσα στους κρόκους και ανακατεύετε απαλά με μια πλαστική κουτάλα.

Στη συνέχεια προσθέτετε τα στερεά υλικά και ανακατεύετε απαλά μέχρι να ενωθούν.

Τέλος προσθέτετε τη μαρέγκα και ανακατεύετε πολύ απαλά μέχρι να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα.

Απλώνετε το μείγμα σε ένα ταψί στρωμένο με λαδόκολλα και ψήνετε για 8-10 λεπτά.

Στρώνετε μια πετσέτα πάνω στον πάγκο και την πασπαλίζετε με το

υπόλοιπο κακάο.

Μόλις είναι έτοιμο το παντεσπάνι το βγάζετε και το αναποδογυρίζετε πάνω στην πετσέτα.

Τυλίγετε την πετσέτα με το παντεσπάνι σε ρολό και το αφήνετε στην άκρη να κρυώσει.

## **Για την επικάλυψη**

Βάζετε τη σοκολάτα σε ένα μπολ.

Ζεσταίνετε την κρέμα γάλακτος και τη ρίχνετε στο μπολ με τη σοκολάτα.

Αφήνετε για 2-3 λεπτά να λιώσει η σοκολάτα και ανακατεύετε πολύ καλά για να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Αφήνετε στο ψυγείο για 30 λεπτά μέχρι να παγώσει και να σφίξει ελαφρώς.

## **Συναρμολόγηση**

Ξεδιπλώνετε το ρολό και του βγάζετε τη λαδόκολλα.

Απλώνετε από πάνω τη μαρμελάδα αφήνοντας περιθώριο 1εκ. γύρω-γύρω.

Από πάνω απλώνετε τη σαντιγί και στη συνέχεια σκορπάτε τα βατόμουρα.

Τυλίγετε το παντεσπάνι σε ρολό και το βάζετε στο ψυγείο για 20 λεπτά να κρυώσει.

Βγάζετε το ρολό από το ψυγείο, περιχύνετε με το σοκολατένιο γλάσο, διακοσμείτε με τα βατόμουρα και σερβίρετε.

<http://www.zografosdiet.gr/sokolatenio-rolo-me-marmelada-vissino/>

