

Κορμός με λευκή σοκολάτα, γιαούρτι και φράουλες, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Δεν έχω μόνο εγώ αδυναμία στις φράουλες, όλοι έχουμε λίγο ως πολύ. Δεν είναι μόνο γλυκές ζουμερές και λαχταριστές, ταιριάζουν σε όλα σχεδόν τα γλυκά. Πριν περάσει η εποχή της φράουλας, είπα να φτιάξω μαζί της άλλο ένα κορμό με σούπερ ελαστικό παντεσπάνι γεμισμένο με αφράτη κρέμα λευκής σοκολάτας και γιαουρτιού.

Υλικά για ένα ρολό

Για το παντεσπάνι:

- 6 αβγά μέτρια χωρισμένα σε κρόκους και ασπράδια
- 100γρ. ζάχαρη
- 60γρ. αλεύρι μαλακό
- 25γρ. βούτυρο λιωμένο

Για την κρέμα:

- 400γρ. φυτική σαντιγί
- 200γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 200γρ. λευκή κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- ξύσμα από 1 λάιμ

Για τη γέμιση και τη διακόσμηση

- 200γρ. φράουλες
- αμύγδαλα καβουρντισμένα και κοπανισμένα



Εκτέ

λεση

1. Χτυπάτε στο μίξερ με το σύρμα τα ασπράδια και τα 25γρ. της ζάχαρης σε μαρέγκα.
2. Χτυπάτε τους κρόκους με τα υπόλοιπα 75γρ. της ζάχαρης

- μέχρι να ασπρίσει και να φουσκώσει το μίγμα.
3. Ενσωματώνετε τη μαρέγκα στο μίγμα των κρόκων σε 2 δόσεις ανακατεύοντας με σπάτουλα, μετά το αλεύρι και τελευταίο το λιωμένο βούτυρο.
 4. Απλώνετε το μίγμα ομοιόμορφα πάνω σε χαρτί ψησίματος και ψήνετε στους 180°C για 8-10 λεπτά. Ξεφουρνίζετε το παντεσπάνι και μετά από λίγο το αναποδογυρίζετε μέσα στο ταψί και ξεκολλάτε το χαρτί. Το τυλίγετε σε ρολό.
 5. Για την κρέμα της γέμισης: Λιώνετε την λευκή κουβερτούρα σε μπεν μαρί κι αφήνετε να κρυώσει λίγο. Στο μεταξύ χτυπάτε στο μίξερ τη φυτική σαντιγί να πήξει και να φουσκώσει. Ενσωματώνετε σιγά σιγά τη λιωμένη σοκολάτα, το γιαούρτι, το ξύσμα του λάιμ κι αφήνετε την κρέμα στο ψυγείο.
 6. Ξεδιπλώνετε το παντεσπάνι κι απλώνετε πάνω του τη μισή κρέμα. Πασπαλίζετε με καβουρντισμένο αμύγδαλο και κομματάκια φράουλας και τυλίγετε πάλι το παντεσπάνι σε ρολό. Το μεταφέρετε σε πιατέλα με τη ραφή από κάτω.
 7. Μεταφέρετε την υπόλοιπη κρέμα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής με στρογγυλή μύτη και καλύπτετε όλη την επιφάνεια του ρολού με ροζέτες, Διακοσμείτε τον κορμό με φράουλες και πασπαλίζετε με λίγο ακόμη αμύγδαλο. Σερβίρετε αμέσως ή αφήνετε το γλυκό στο ψυγείο μέχρι να σερβίρετε.

Σημείωση: Αν θέλετε να δώσετε σοκολατένια γεύση στο παντεσπάνι σας, αντικαταστήστε τα 20γρ. από το αλεύρι με 20γρ. κοσκινισμένο κακάο.



<https://sweetly.gr/2018/05/kormos-me-lefki-sokolata-giaourti-kaifraoules/>