

Λευκό μωσαϊκό με ροδάκινα και βερίκοκα, από την Ντίνα Νικολάου και το olivemagazine.gr!

Το αγαπημένο μωσαϊκό στη λευκή αλλά πάντα σοκολατένια εκδοχή του. Μιας και είναι καλοκαίρι, θα το ενισχύσουμε με φρέσκα ροδάκινα και βερίκοκα που του πάνε πολύ.

Μερίδες:6

Χρόνος προετοιμασίας:20´

Χρόνος μαγειρέματος:0´

Έτοιμο σε:20´

Χρόνος αναμονής:3 ώρες

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Ντίνα Νικολάου](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

Υλικά

- 400γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λευκή, σπασμένη σε μικρά κομμάτια
- 200γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη
- 200γρ. μπισκότα τύπου πτι μπερ, χοντροσπασμένα
- 1 μικρό ροδάκινο σφιχτό, καθαρισμένο και ψιλοκομμένο
- 3 βερίκοκα σφιχτά, πλυμένα και ψιλοκομμένα

Διαδικασία

Λιώνετε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί. Αποσύρετε το μπολ με τη σοκολάτα από την κατσαρόλα και όσο είναι ζεστή η σοκολάτα προσθέτετε το βούτυρο ή τη μαργαρίνη και ανακατεύετε με σπάτουλα, μέχρι να δημιουργηθεί ένα βελούδινο μίγμα. Προσθέτετε τα μπισκότα και ανακατεύετε ξανά. Αφήνετε το μίγμα για 10 λεπτά, μέχρι να κρυώσει λίγο και στη συνέχεια, ενσωματώνετε τα φρούτα.

Απλώνετε στον πάγκο της κουζίνας ένα μεγάλο κομμάτι πλαστικής μεμβράνης. Αδειάζετε εκεί το μίγμα με τη σοκολάτα και με τη βοήθεια της μεμβράνης δίνετε κυλινδρικό σχήμα στο μέγεθος που θέλετε. Σφίγγετε και στρίβετε τις άκρες της μεμβράνης σαν καραμέλα και τυλίγετε όλο τον κορμό με αλουμινόχαρτο.

Βάζετε τον κορμό στο ψυγείο για 1 ώρα και μετά στην κατάψυξη για 2 ώρες.

Για να σερβίρετε, βγάζετε τον κορμό από την κατάψυξη και τον αφήνετε για 15 λεπτά στον πάγκο της κουζίνας. Κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.

Φωτογραφία – Food styling: Αντωνία Κατή – Props styling: Μαίρη Δεληγιώργη – Food styling assistant: Αντιγόνη Στρατηλάτη

<https://tinyurl.com/yyo9a7fn>