

Σάντουιτς σοκολατένιου παγωμένου κορμού με φιστίκι και μπισκότα , από την αγαπημένη μας Μυρσίνη Λαμπράκη και το mirsini.gr!

Το γλυκό σήμα κατατεθέν του καλοκαιριού γίνεται ακόμα πιο λαχταριστό, κλείνοντας ανάμεσα σε κομμάτια του, πλούσιο παγωτό βανίλια!

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπ.

Χρόνος μαγειρέματος: 5 λεπ.

Χρόνος αναμονής:

8 ώρ.

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Κόστος: 15€, Οικονομική

- Για 12 άτομα

Για τη συνταγή

- 1 1/2 φλιτζάνι βούτυρο ανάλατο αγελαδινό
- 600 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα 70% κακάο, ψιλοκομμένη
- 1/2 φλιτζάνι γλυκόζη
- 2 κουτ. σουπ. κονιάκ
- 2 πακέτα μπισκότα digestive, σπασμένα

- 1/2 φλιτζάνι φιστίκι Αιγίνης τριμμένο

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα 55% κακάο, λιωμένη
- 1/2 φλιτζάνι φιστίκι Αιγίνης τριμμένο
- 1/2 κιλό παγωτό βανίλια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ρίχνετε σε μια κατσαρόλα το βούτυρο, τη σοκολάτα, τη γλυκόζη και το κονιάκ και την τοποθετείτε σε μέτρια θερμοκρασία. Ανακατεύοντας συνεχώς ζεσταίνετε το μείγμα μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και το βούτυρο και να ομογενοποιηθούν τα υλικά, περίπου 10 λεπτά. Αποσύρετε το μείγμα από τη φωτιά και το αφήνετε να κρυώσει.
2. Ρίχνετε σε ένα μπολ τα σπασμένα μπισκότα και το μείγμα της σοκολάτας και ανακατεύετε καλά με μια σπάτουλα σιλικόνης μέχρι να ενωθούν τα υλικά.
3. Στρώνετε 2 στρογγυλές φόρμες 22 εκ. με αντικολλητικό χαρτί και μοιράζετε το μείγμα. Απλώνετε με μια σπάτουλα σιλικόνης να είναι παντού ομοιόμορφο το μείγμα και τοποθετείτε τις φόρμες στο ψυγείο για 8 ώρες.
4. Βγάζετε το γλυκό από το ψυγείο και το ξεφορμάρετε. Αφαιρείτε το αντικολλητικό χαρτί και με ένα πινέλο αλείφετε τα πλαϊνά των κορμών με τη λιωμένη σοκολάτα. Αμέσως τα ρολάρετε στο τριμμένο φιστίκι ώστε να καλυφτούν καλά γύρω – γύρω. Κόβετε τον κορμό ακτινωτά σε τρίγωνα κομμάτια. Τοποθετείτε σε ένα πιάτο 1 κομμάτι κορμό από πάνω 2 μπάλες παγωτό και καλύπτετε με ένα ακόμα κομμάτι κορμό.

ΧΡΗΣΙΜΟ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αντί για φιστίκι ότι ξηρό καρπό θέλετε, όπως αμύγδαλο, φουντούκι ή καρύδι.

<http://www.mirsini.gr/new/sintages/glika/kalokairina-glyka/recipe/874>