

# Παγωμένος κορμός (σεμιφρέντο) με σοκολάτα και φιστίκια Αιγίνης, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Ένα υπέροχος σοκολατένιος παγωμένος κορμός (semifreddo) με σοκολάτα και φιστίκια Αιγίνης. Ένα παγωμένο γλύκισμα είναι πάντα ένα τέλειο επιδόρπιο αλλά και ένα υπέροχο γλύκισμα για να συνοδεύσετε το καφεδάκι σας ή να κεράσετε τους καλεσμένους σας. Εδώ σας δίνουμε μια συνταγή του Gordon Ramsay (αρχική ιδέα, προσαρμοσμένη από [εδώ](#)) που θα γίνει η αγαπημένη σας.

## Υλικά συνταγής

- 2 κ.σ. βούτυρο λιωμένο, για άλειμμα φόρμας
- 280 γρ. μαύρη κουβερτούρα (70% κακάο) ψιλοκομμένη + επιπλέον για γαρνίρισμα
- 1 κ.γ. στιγμιαίο καφέ σε σκόνη
- 4 αυγά
- 80 γρ. (1/3 φλ.) ζάχαρη, ψιλή κρυσταλλική
- 500 ml κρέμα γάλακτος πλήρης λιπαρών 36%, κρύα
- 1 μπαστουνάκι βανίλιας
- 100 γρ. φιστίκια Αιγίνης (καθαρό βάρος, χωρίς τα κελύφη) + επιπλέον θρυμματισμένο για γαρνίρισμα

## Εκτέλεση συνταγής

1. Βουτυρώνετε με τις 2 κ.σ. βούτυρο μια μακρόστενη φόρμα για κέικ 22×12εκ. περίπου και τη στρώνετε καλά στη βάση και στα τοιχώματα με 2 στρώσεις πλαστικής μεμβράνης, τη μια πάνω στην άλλη, φροντίζοντας να προεξέχει 5-6 εκ. περιμετρικά.
2. Λιώνετε τη ψιλοκομμένη κουβερτούρα σε μπεν μαρί, σε νερό που σιγοβράζει χωρίς να ακουμπά στο μπολ με τη σοκολάτα, ανακατεύοντας ανά διαστήματα μέχρι να λιώσει τελείως.

Την αποσύρετε από το μπεν μαρί, προσθέτετε το στιγμιαίο καφέ, ανακατεύετε καλά να ενσωματωθεί και την αφήνετε στην άκρη να κρύνει.

3. Εν τω μεταξύ, σε άλλο μπολ ρίχνετε τα αυγά και τη ζάχαρη, τα βάζετε σε μπεν μαρί, σε νερό που σιγοβράζει και τα χτυπάτε με αυγοδάρτη διαρκώς για 6 λ περίπου ή μέχρι να ασπρίσει το μείγμα, διπλασιαστεί σε όγκο οπότε θα ψηθούν και τα αυγά.
4. Το αποσύρετε από το μπεν μαρί και συνεχίζετε το χτύπημα για 2-3 λ ή μέχρι το μείγμα έλθει σε θερμοκρασία δωματίου. Ρίχνετε τη λιωμένη σοκολάτα στο μείγμα αυγών και ανακατεύετε καλά να ενσωματωθούν.
5. Σε άλλο καθαρό μπολ βάζετε τη κρύα κρέμα γάλακτος. Σχίζετε το μπαστουνάκι της βανίλιας και με τη λάμα του μαχαιριού αφαιρείτε προσεκτικά τους σπόρους και τους ρίχνετε και αυτούς στο μπολ με τη κρέμα γάλακτος και τα χτυπάτε με το μίξερ μέχρι να δημιουργηθούν πτυχές και έχετε μια πηχτή σαντιγί που θα "στέκεται". Σταματάτε αμέσως το χτύπημα.
6. Ρίχνετε σταδιακά τη σαντιγί μέσα στο μείγμα λιωμένης σοκολάτας-αυγών ανακατεύοντας με μια μαρίζ, με απαλές κυκλικές κινήσεις, από κάτω μέχρι επάνω μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ρίχνετε και τα 100 γρ. φυστίκια Αιγίνης και ανακατεύετε απαλά να ενσωματωθούν ισομερώς.
7. Ρίχνετε το μείγμα στη φόρμα, το στρώνετε ομοιόμορφα, το σκεπάζετε με τις πλαστικές μεμβράνες που προεξέχουν και βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες ιδανικά για 1 ολόκληρο βράδυ να παγώσει καλά.
8. Δέκα λεπτά πριν το σερβίρετε το βγάζετε από τη κατάψυξη, το ξεφορμάρετε τραβώντας το από τις πλαστικές μεμβράνες που προεξέχουν και το μεταφέρετε σε πιατέλα σερβιρίσματος. Το γαρνίρετε με τα επιπλέον θρυμματισμένα φιστίκια Αιγίνης και λίγη τριμμένη σοκολάτα, κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.



<https://www.sintayes.gr/syntages/pagomenos-kormos-semifrento-s-okolata-ke-fistikia-eginis/>