



Μωσαϊκό

Μερίδες: 8-10, Χρόνος Προετοιμασίας: 15', Χρόνος Αναμονής: 1 ώρα

Υλικά

- 525 γρ. Πτι-μπερ
- 375 γρ. Βούτυρο
- 285 γρ. άχνη Ζάχαρη
- 3 Αυγά
- 75 γρ. Κακάο
- 90 γρ. Κονιάκ

1. Σε κατσαρόλα λιώστε το βούτυρο, προσέχοντας να μην κάψει. Αποσύρετε απο τη φωτιά. Σε ένα μπολ χτυπήστε τα αυγά και ρίξτε τα στο λιωμένο βούτυρο ανακατεύοντας με έναν αυγοδάρτη συνεχώς και γρήγορα για να μην ψηθούν. Προσθέστε την άχνη και συνεχίστε το ανακάτεμα μέχρι να λιώσει. Προσθέστε το κακάο κοσκινισμένο για να αποφύγετε τους σβόλους του, και τέλος το κονιάκ.

2. Σε ένα μεγάλο μπολ σπάστε τα πτι-μπερ σε κομμάτια. Σε μακρόστενη φόρμα στρώστε λαδόκολλα, αφήνοντας μπόλικη να περισσεύει, και μέσα εκεί ρίξτε το μείγμα του μωσαϊκού. Πατήστε με τα χέρια ωστε να καλυφθούν τα κενά και τυλίξτε με τη λαδόκολλα.

3. Θα δείτε πως το μείγμα είναι αρκετά ρευστό, οπότε δεν μπορείτε να το τυλίξουμε χωρίς τη βοήθεια κάποιας φόρμας. Βάλτε στην κατάψυξη για να παγώσει. Για να σερβίρετε, κόψτε σε φέτες αφού αφήσουμε 5-10 λεπτά εκτός κατάψυξης να μαλακώσει ελαφρώς για να μπορέσετε να το κόψετε.

#LoveOnly,

Madame Ginger