



Κορμός σοκολάτας με καραμέλα & φιστικοβούτυρο

Μερίδες: 8-10, Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά, Χρόνος ψησίματος: -, Χρόνος αναμονής: 2 ώρες

Υλικά για τον κορμό

- 1 κουβερτούρα Nestlé Dessert (200 γρ.) 65% κακάο
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
- 250 γρ. βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 120 γρ. άχνη ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.σ κακάο
- 1 πακέτο μπισκότα τύπου πτι μπερ
- 3 κ.σ. φιστικοβούτυρο
- 3 κ.σ. κονιάκ

Υλικά για το σερβίρισμα

- 3 κ.σ. φιστικοβούτυρο
- Καραμέλα Γάλακτος (Dulce De Leche)
- Μπισκότο τριμμένο

Εκτέλεση

1) Βάζουμε σε μπαιν μαρί την κουβερτούρα **Nestlé Dessert (200 γρ.) 65% κακάο** μαζί με την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να λιώσει τελείως η κουβερτούρα. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κρυώσει τελείως.

2) Χτυπάμε στο μίξερ με το σύρμα το βούτυρο, τη ζάχαρη, το αλάτι και το κακάο, σε μεσαία ταχύτητα, μέχρι να αφρατέψουν.

3) Χαμηλώνουμε την ταχύτητα και ρίχνουμε σιγά σιγά την λιωμένη κουβερτούρα. Αποσύρουμε, μόλις ομογενοποιηθεί το μείγμα.



4) Σπάμε τα μπισκότα μέσα στον κάδο του μίξερ, σε μεγάλα κομμάτια (περίπου σε 3-4 κομμάτια το κάθε μπισκότο). Προσθέτουμε το φιστικοβούτυρο και το κονιάκ και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής.

5) Στρώνουμε λαδόκολλα σε μία μακρόστενη φόρμα του κέικ και μεταφέρουμε το μείγμα του κορμού. Κλείνουμε σφιχτά και βάζουμε στην κατάψυξη για 2-3 ώρες μέχρι να παγώσει.

Σερβίρισμα: Βγάζουμε τον κορμό από την κατάψυξη και τον αναποδογυρίζουμε σε μία πιατέλα. Απλώνουμε στην επιφάνεια το φιστικοβούτυρο και την καραμέλα και πασπαλίζουμε με τριμμένο μπισκότο.