



Κορμός λευκής σοκολάτας με δαμάσκηνα και αμύγδαλα

Μερίδες: 10-12

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: -

Χρόνος αναμονής: 2-3 ώρες

Σκεύος: μακρόστενη φόρμα κέικ

Υλικά:

- 250 γρ. λευκή κουβερτούρα
- 100 γρ. κρέμα γάλακτος, 35% λιπαρά
- 200 γρ. βούτυρο αγελάδος, σε θερμοκρασία δωματίου
- 80 γρ. ζάχαρη άχνη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 200 γρ. δαμάσκηνα [SUNSWEET®](#), τεμαχισμένα στα 3
- 100 γρ. αμύγδαλα ψημένα, κοπανισμένα
- 200 γρ. μπισκότα τύπου digestive

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε σε ανοξειδωτο μπολ την κουβερτούρα μαζί με την κρέμα γάλακτος και τα λιώνουμε σε μπεν μαρί. Ανακατεύουμε με μια σπάτουλα ζαχαροπλαστικής μέχρι να λιώσει τελείως η κουβερτούρα. Αφήνουμε στην άκρη μέχρι να κρυώσει εντελώς.

2) Σε μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός το βούτυρο, τη ζάχαρη και το αλάτι, μέχρι να αφρατέψουν.

3) Με το μίξερ να δουλεύει, ρίχνουμε σιγά σιγά το μείγμα κουβερτούρας και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

4) Σπάμε τα μπισκότα σε μεγάλα κομμάτια πάνω απ' το μπολ και προσθέτουμε τα δαμάσκηνα [SUNSWEET®](#) και τα αμύγδαλα.

5) Ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής, να ενωθούν τα υλικά.

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



7) Βγάζουμε τον κορμό από την κατάψυξη και τον αναποδογυρίζουμε σε μία πιατέλα. Κόβουμε προσεκτικά σε φέτες και όσο περισσέψει τον φυλάμε στην κατάψυξη μέχρι το επόμενο σερβίρισμα.