



Κορμός σοκολάτας με αμύγδαλα και λουκούμι μαστίχας

Μερίδες: 10-12

Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 6-8 ώρες

Σκεύος: μακρόστενη φόρμα κέικ 12Χ32 εκ.

Υλικά για τα καραμελωμένα αμύγδαλα με μέλι

- 1 κ.σ. βούτυρο αγελάδος
- 200 γρ. αμύγδαλα λευκά, κοπανισμένα
- [4 κ.σ. άλειμμα μελιού με μαστίχα Χίου mastihashop](#)

Υλικά για τον κορμό

- 375 γρ. βούτυρο αγελάδος
- 3 αυγά
- 285 γρ. ζάχαρη άχνη
- 75 γρ. κακάο, κοσκινισμένο
- 40 γρ. κονιάκ
- 250 γρ. μπισκότα σπασμένα

Υλικά για το σερβίρισμα

- [170 γρ. λουκούμι με Μαστίχα Χίου mastihashop](#)

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τα αμύγδαλα. Ζεσταίνουμε το βούτυρο σε αντικολλητικό τηγάνι και σοτάρουμε τα κοπανισμένα αμύγδαλα, για 2-3 λεπτά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

2) Προσθέτουμε το [άλειμμα μελιού με μαστίχα Χίου mastihashop](#) και συνεχίζουμε το σοτάρισμα μέχρι να καλυφθούν τα αμύγδαλα και να καραμελώσουν.

3) Απλώνουμε τα αμύγδαλα σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν.

4) Ετοιμάζουμε τον κορμό. Λιώνουμε το βούτυρο σε κατσαρόλα. Εντωμεταξύ χτυπάμε τα αυγά σε μεγάλο μπολ. Όταν το βούτυρο είναι καυτό, το ρίχνουμε λίγο λίγο στα αυγά, ανακατεύοντας συνέχεια για να μη σβολιάσουν.



- 5) Προσθέτουμε τη ζάχαρη άχνη και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί.
- 6) Προσθέτουμε το κακάο και το κονιάκ και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- 7) Ρίχνουμε τα μπισκότα μέσα στο μπολ και προσθέτουμε τα μισά καραμελωμένα αμύγδαλα. Ανακατεύουμε απαλά ώστε να ενσωματωθούν στο μείγμα.
- 8) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε μακρόστενη φόρμα, περασμένη με λαδόκολλα που να φτάνει για να το καλύψει.
- 9) Βάζουμε τον κορμό στην κατάψυξη, για 6-8 ώρες, μέχρι να παγώσει καλά.
- 10) Όταν έρθει η ώρα να σερβίρουμε, βγάζουμε τον κορμό για 5 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου και ξεφορμάρουμε προσεκτικά.
- 11) Κόβουμε τα [λουκούμια με Μαστίχα Χίου mastihashop](#) σε μικρά κυβάκια και τα ανακατεύουμε με τα καραμελωμένα αμύγδαλα.
- 12) Πασπαλίζουμε τον κορμό με τα λουκούμια και τα αμύγδαλα και σερβίρουμε σε φέτες.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**