

Κορμός ή Μωσαϊκό. Ένα εύκολο και αγαπημένο γλυκό για όλους, μικρούς και μεγάλους. Μπισκότα και κακάο, μαζί με την ιδιαίτερη πινελιά που δίνουν τα φουντούκια, η γεύση θα σας ξετρελάνει! Φτιάξτε το οπωσδήποτε, είναι πανεύκολο και πεντανόστιμο!

Τι θα χρειαστείτε

250 γρ. βούτυρο ή μαργαρίνη

180 γρ. ζάχαρη άχνη

200 γρ. μπισκότα τύπου πτι μπερ

50 γρ. κακάο

30 ml γάλα χλιαρό

50 γρ. φουντούκια ωμά

50 ml Metaxa (προαιρετικά)

Άχνη ζάχαρη, σταφίδες/κράνμπερι, φουντούκια ή άλλο ξηρό καρπό για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Κορμός (Μωσαϊκό)

Εκτέλεση συνταγής

Λιώνουμε το βούτυρο σε μεγάλο μπολ. Προσθέτουμε το κακάο, τη ζάχαρη άχνη, το γάλα, το ποτό και ανακατεύουμε καλά με σπάτουλα ή αυγοδάρτη για να μην υπάρχουν κομματάκια.

Σπάμε σε χοντρά κομμάτια τα μπισκότα με το χέρι μας και τα βάζουμε στο μίγμα. Ανακατεύουμε απαλά.

Στον πολυκόφτη αλέθουμε τα φουντούκια, να γίνουν σκόνη. Τα προσθέτουμε και αυτά στο μίγμα και ανακατεύουμε.

Στρώνουμε χαρτί ψησίματος και μεμβράνη τροφίμων στον πάγκο της κουζίνας. Απλώνουμε κατά μήκος το μίγμα και ρολάρουμε σχηματίζοντας τον κορμό. Δώστε εσείς το ύψος και το πάχος που προτιμάτε. Εγώ το έκανα περίπου 30 εκ. επί 8 εκ. ύψος.

Δένουμε τις άκρες με λαστιχάκι, σαν караμέλα.

Τοποθετούμε τον κορμό στην κατάψυξη για τουλάχιστον 2 ώρες. Στη συνέχεια μπορούμε να τον κρατήσουμε στο ψυγείο μέχρι να τον σερβίρουμε.

Μπορούμε να κάνουμε σχέδια εξωτερικά στον κορμό με πιρούνι, να διακοσμήσουμε με ξηρούς καρπούς, σταφίδες, ζάχαρη άχνη, ότι μας αρέσει!

Κόβουμε με ίσιο μαχαίρι και σερβίρουμε.

Καλή σας απόλαυση!

Κορμός (Μωσαϊκό)

Βήμα προς Βήμα

1	Λιώνουμε το βούτυρο σε μεγάλο μπολ.
2	Προσθέτουμε το κακάο, τη ζάχαρη άχνη, το γάλα, το ποτό και ανακατεύουμε καλά με σπάτουλα ή αυγοδάρτη για να μην υπάρχουν κομματάκια.
3	Σπάμε σε χοντρά κομμάτια τα μπισκότα με το χέρι μας και τα βάζουμε στο μίγμα. Ανακατεύουμε απαλά.
4	Στον πολυκόφτη αλέθουμε τα φουντούκια, να γίνουν σκόνη. Τα προσθέτουμε και αυτά στο μίγμα και ανακατεύουμε.
5	Στρώνουμε χαρτί ψησίματος και μεμβράνη τροφίμων στον πάγκο της κουζίνας. Απλώνουμε κατά μήκος το μίγμα και ρολάρουμε σχηματίζοντας τον κορμό. Δώστε εσείς το ύψος και το πάχος που προτιμάτε. Εγώ το έκανα περίπου 30 εκ. επί 8 εκ. ύψος.
6	Δένουμε τις άκρες με λαστιχάκι, σαν караμέλα.
7	Τοποθετούμε τον κορμό στην κατάψυξη για τουλάχιστον 2 ώρες. Στη συνέχεια μπορούμε να τον κρατήσουμε στο ψυγείο μέχρι να τον σερβίρουμε.

8 Μπορούμε να κάνουμε σχέδια εξωτερικά στον κορμό με πιρούνι, να διακοσμήσουμε με ξηρούς καρπούς, σταφίδες, ζάχαρη άχνη, ότι μας αρέσει!

9 Κόβουμε με ίσιο μαχαίρι και σερβίρουμε. Καλή σας απόλαυση!