



Σοκολατένιος κορμός με τυρί κρέμα και επικάλυψη σοκολάτας ganache

Υλικά:

...για το παντεσπάνι:

- 3 κρόκους αυγών
- 140 γραμ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γραμ. βούτυρο λιωμένο (εναλλακτικά μαργαρίνη)
- 60 γραμ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 1 κ.γ. baking powder
- 20 γραμ. κακάο
- 2 βανιλίνες
- 1 πρέζα αλάτι

...για τη μαρέγκα:

- 3 ασπράδια αυγών
- 1 πρέζα αλάτι

...για την κρέμα τυριού:

- 300 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
- 250 γραμ. τυρί κρέμα
- 90 γραμ. ζάχαρη άχνη



- 1 φακ. κρέμα στιγμής (όχι βραστή) σε σκόνη με γεύση βανίλια

...για τη σοκολάτα ganache:

- 250 ml κρέμα γάλακτος (35% λιπαρά)
- 250 γραμ. σοκολάτα κουβερτούρα

Εκτέλεση:

...για το παντεσπάνι:

- Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα μπρίκι ή σε κατσαρολάκι και αποσύρουμε από τη φωτιά, για να πέσει η θερμοκρασία του (Αν προσθέσουμε το βούτυρο καυτό, θα κόψουν οι κρόκοι).
- Χτυπάμε στο μίξερ τα ασπράδια με μια πρέζα αλάτι αρχικά σε μεσαία ταχύτητα και στη συνέχεια σε δυνατή μέχρι να σχηματιστεί η μαρέγκα.
- Προσοχή! Ο κάδος του μίξερ δεν πρέπει να έχει ίχνος λίπους. Οπότε κατά το διαχωρισμό των αυγών προσέχουμε τα ασπράδια να μην έχουν καθόλου κρόκο. Αφού σχηματιστεί η μαρέγκα σταματάμε το μίξερ (για να μην μας κόψει) και την τοποθετούμε σε ένα μπολ με μια μαρίζ.
- Στη συνέχεια ρίχνουμε στον κάδο του μίξερ τους κρόκους των αυγών, το λιωμένο βούτυρο και τα υπόλοιπα υλικά για το παντεσπάνι.

- Προσοχή! Το αλεύρι, αφού του προσθέσουμε το *baking powder*, το ρίχνουμε στον κάδο του μίχερ κοσκινίζοντας με ένα σουρωτήρι, για να μας βγει πιο αφράτο το παντεσπάνι.
- Χτυπάμε στο μίχερ, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα μας.
- Στη συνέχεια ρίχνουμε στο μείγμα για το παντεσπάνι τη μαρέγκα ανακατεύοντας με απαλές κινήσεις με μια μαρίζ, για να μην χάσει τον αέρα της η μαρέγκα.
- Σταδιακά θα δείτε το μείγμα να υγροποιείται.
- Τοποθετούμε σε ένα ταψί μια λαδόκολλα και πάνω σε αυτήν αδειάζουμε το μείγμα.
- Το απλώνουμε με μια μαρίζ σε διαστάσεις περίπου 25 X 30 εκατοστά. Δε μας προβληματίζει το πάχος, γιατί το μείγμα μας με το ψήσιμο θα φουσκώσει.
- Έχουμε προθερμάνει το φούρνο στους 170°C στον αέρα και ψήνουμε το παντεσπάνι για 10-12 λεπτά. Αν το ψήσουμε παραπάνω, θα χάσει την ελαστικότητά του και θα μας σπάσει κατά το τύλιγμα.
- Αφού ψηθεί το παντεσπάνι, το αφήνουμε 5-10 λεπτά να κρυώσει, σηκώνουμε τη λαδόκολλα με το παντεσπάνι από το ταψί, την τοποθετούμε στον πάγκο, βάζουμε από πάνω ένα άλλο ταψί ή δίσκο, αναποδογυρίζουμε και τραβάμε τη λαδόκολλα σιγά σιγά.

...για την κρέμα τυριού:

- Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να γίνει σαντιγύ. Προσοχή! Η κρέμα πρέπει να είναι κρύα και όχι για ώρα εκτός ψυγείου.
- Μόλις δέσει η σαντιγύ σταματώ το μίξερ, για να μην μας κόψει.
- Αδειάζουμε τη σαντιγύ σε ένα μπολ.
- Χτυπάμε στο μίξερ την κρέμα τυριού με τη ζάχαρη άχνη και την κρέμα στιγμής.
- Αφού ομογενοποιηθεί το μείγμα, προσθέτουμε τη σαντιγύ και χτυπάμε για λίγη ώρα στο μίξερ ή ανακατεύουμε απαλά με τη μαρίζ.

...για τη σοκολάτα ganache:

- Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος σε ένα καθαρολάκι μέχρι να φτάσει σχεδόν σε σημείο βρασμού και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- Προσθέτουμε τη σοκολάτα κουβερτούρα σπασμένη σε κομμάτια και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει το μείγμα μας μια λεία σάλτσα σοκολάτας.
- Αφήνουμε τη σοκολάτα ganache να κρυώσει καλά.

Στήσιμο του κορμού:

- Απλώνουμε την κρέμα τυριού πάνω στο παντεσπάνι.

- Τυλίγουμε με προσοχή το παντεσπάνι σε ρολό και το τοποθετούμε σε ταψάκι με σχάρα. Αν ανοίξει σε κάποιο σημείο το παντεσπάνι, δεν μας πειράζει, καθώς θα καλυφθεί με τη σοκολάτα ganache.
- Επικαλύπτουμε τον κορμό με τη σοκολάτα ganache, όταν πια έχει κρυώσει και έχει σταθεροποιηθεί.
- Χαράζουμε με ένα πιρούνι την επιφάνεια του κορμού, για να του δώσουμε την αίσθηση πραγματικού κορμού.
- Μεταφέρουμε πολύ προσεκτικά με δύο σπάτουλες τον κορμό σε μια πιατέλα.
- Γαρνίρουμε κατά προτίμηση με ό,τι υλικό έχουμε διαθέσιμο (π.χ. ζάχαρη άχνη, κερασάκια, τρούφα ή ξύσμα κουβερτούρας, βιρότσι ή σάλτσα φράουλας κ.λπ.)

Καλή σας όρεξη!