



Κατηγορίες Συνταγών / Γλυκά

Κορμός κάστανο

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

1 ώρα'

Χρόνος
Αναμονής

16

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μούλι χτυπάμε τα κάστανα με τη ζάχαρη να γίνουν σκόνη.
- Σε ένα μπεν μαρί βάζουμε το βούτυρο, τη σοκολάτα και το γάλα να ομογενοποιηθούν και να γίνουν μια σάλτσα.
- Προσθέτουμε το κονιάκ, τη βανίλια και αφαιρούμε από τη φωτιά. Η σάλτσα μας θα σφίξει επειδή θα προσθέσουμε το αλκοόλ.
- Προσθέτουμε στο μείγμα μας τη σκόνη από τα κάστανα και ομογενοποιούμε.
- Σε μια φόρμα 10x20 εκ., που έχουμε καλύψει με μεμβράνη, περιχύνουμε το μείγμα μας και βάζουμε στο ψυγείο να παγώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Βγάζουμε από τη φόρμα και περιχύνουμε με τη λευκή σοκολάτα, τη ζάχαρη άχνη, στολίζουμε με κάστανα και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 400 γρ. κάστανα, βρασμένα
- 100 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. κουβερτούρα 65%
- 50 γρ. γάλα
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 1 κ.σ. κονιάκ
- ζάχαρη άχνη, για το σερβίρισμα
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή, λιωμένη, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

150 Θερμίδες (kcal)	8.0 Λιπαρά (γρ.)	4.9 Κορ.Λίπη (γρ.)	17.0 Υδατ/κες (γρ.)
8%	11%	25%	7%
8.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.5 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.01 Αλάτι (γρ.)
9%	3%	2%	0%