



# Κορμός με γεμιστά μπισκότα

10'

Χρόνος  
Εκτέλεσης

4 ώρες'

Χρόνος  
Αναμονής

5'

Χρόνος  
Ψησίματος

10

Μερίδες

1

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Καλύπτουμε με μεμβράνη μία φόρμα για κέικ 20x10 εκ.
- Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το ζαχαρούχο γάλα με το βούτυρο μέχρι να λιώσει το βούτυρο και να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- Όταν αρχίσει το μείγμα να βράζει αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Ψιλοκόβουμε τη σοκολάτα και τη ρίχνουμε στο κατσαρολάκι με τα υπόλοιπα υλικά.
- Ανακατεύουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας σιλικόνης μέχρι να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα.
- Ρίχνουμε 1/3 από το μείγμα στη φόρμα του κέικ.
- Απλώνουμε με τη σπάτουλα να καλυφθεί ομοιόμορφα η βάση της φόρμας.
- Στοιχίζουμε τα μπισκότα το ένα δίπλα στο άλλο κατά μήκος της φόρμας.
- Καλύπτουμε με το επόμενο 1/3 του μείγματος τα μπισκότα και το απλώνουμε ομοιόμορφα στη φόρμα.
- Στοιχίζουμε τα υπόλοιπα μπισκότα το ένα δίπλα στο άλλο κατά μήκος της φόρμας.
- Τέλος, καλύπτουμε με το υπόλοιπο μείγμα και ισιώνουμε το μείγμα με τη βοήθεια της σπάτουλας σιλικόνης.
- Σκεπάζουμε με μεμβράνη την επιφάνεια του μείγματος και βάζουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες μέχρι να σφίξει.
- Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.

## Tip

Ο κορμός αυτός διατηρείται 1 μήνα στο ψυγείο!!

## Συστατικά

- 800 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- 100 γρ. βούτυρο
- 400 γρ. κουβερτούρα
- 400 γρ. μπισκότα, διάφορα, γεμιστά

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

641 Θερμίδες (kcal)	27.0 Λιπαρά (γρ.)	18.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	90.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	39%	90%	35%
80.0 Σάκχαρα (γρ.)	9.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.67 Αλάτι (γρ.)
89%	20%	2%	11%