



Παραδοσιακό μωσαϊκό (Κορμός)

20'
Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'
Χρόνος
Αναμονής

10-12
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη, το κακάο και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να γίνει μια πάστα.
- Προσθέτουμε το αλάτι, το ξύσμα πορτοκαλιού, τα καρύδια και ανακατεύουμε.
- Σε άλλο μπολ βάζουμε τα μπισκότα, το κονιάκ και ανακατεύουμε πιέζοντας ελαφρά με τα χέρια μας για να σπάσουν τα μπισκότα. Μεταφέρουμε τα μπισκότα στο μπολ με το κακάο και ανακατεύουμε.
- Απλώνουμε το μείγμα σε μια λαδόκολλα και τυλίγουμε σε ρολό. Εξωτερικά τυλίγουμε με μεμβράνη και τυλίγουμε στις άκρες σαν καραμέλα. Με αυτόν τον τρόπο θα δώσουμε ομοιόμορφο σχήμα στο μωσαϊκό μας.
- Μεταφέρουμε στο ψυγείο για 3-4 ώρες και σερβίρουμε.

Συστατικά

- 250 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 200 γρ. ζάχαρη άχνη
- 50 γρ. κακάο
- 1 πρέζα αλάτι
- ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 100 γρ. καρυδόπιχα
- 250 γρ. μπισκότα τύπου πτι-μπερ
- 50 γρ. κονιάκ

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

399 Θερμίδες (kcal)	26.0 Λιπαρά (γρ.)	13.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	33.0 Υδατ/κες (γρ.)
20%	37%	65%	13%
21.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.1 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.23 Αλάτι (γρ.)
23%	8%	9%	4%