

ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΟΣ ΚΟΡΜΟΣ

ΥΛΙΚΑ:

Για το παντεσπάνι

100 γ. αλεύρι
120 γρ ζάχαρη
1 κουταλιά του γλυκού μπεκιν
3 κουταλιές κακάο
4 αυγα

Για τη γέμιση

1 κούπα γάλα
150 γρ βούτυρο
100 γρ άχνη
200 γρ κουβερτούρα
2 κρόκους αυγών
2 κουταλιές ρούμι

Εκτέλεση:

- 1.Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη για 10 λεπτά
- 2.Προσθέτουμε κοσκινισμένο το αλεύρι ,το μπεκιν και το κακάο
- 3.Το στρώνουμε σε ένα ταψί ,στο οποίο έχουμε τοποθετήσει λαδόκολλα
- 4.Ψηνουμε για σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 15 λεπτά
5. Μόλις το βγάλουμε από το φούρνο το τυλίγουμε σε ρολό και αφήνουμε να κρυώσει.

Για τη κρέμα:

- 1.Λιώνουμε σε μπαιν μαρι τη κουβερτούρα ,όταν λιώσει ρίχνουμε μέσα το γάλα και τους κρόκους από τα αυγά.
- 2.Χτυπάμε την άχνη με το βούτυρο να αφρατεψουν
- 3.Ρίχνουμε στο μίγμα την κουβερτούρα και ανακατεύουμε και στο τέλος προσθέτουμε το ρούμι
- 4.Ξετυλίγουμε το ρολό και ρίχνουμε τη μισή κρέμα και ξανατυλίγουμε
- 5.Με την υπόλοιπη κρέμα καλύπτουμε το ρολό και κάνουμε σχέδια με ένα πιρούνι και πασπαλίζουμε με άχνη. Το ρολό μας είναι έτοιμο