

Για την συνταγή θα χρειαστείτε: 180 γρ σοκολάτα κουβερτούρα 3 κουτάλια σούπας ζεστό δυνατό γαλλικό καφέ Ένα κουτάλι σούπας ρούμι 6 αυγά 150 γρ ζάχαρη 1 / 4 λίτρου κρέμα γάλακτος ζαχαροπλαστικής 50 γρ ζάχαρη άχνη 100 γρ κακάο σε σκόνη

Εκτέλεση

- Τεμαχίστε την σοκολάτα και λιώστε σε μπαιν-μαρι
- Προσθέστε τον καφέ και ανακατέψτε καλά
- Σπάστε και χωρίστε τα αυγά. Χτυπήστε καλά τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν. Προσθέστε τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατέψτε καλά.
- Χτυπήστε τα ασπράδια με λίγο αλάτι σε σφιχτή μαρέγκα και προσθέστε τα στο μείγμα σοκολάτας και ανακατέψτε ελαφρά με ξύλινη κουτάλα.
- Αδειάστε το μείγμα σε ένα τετράγωνο ταψί πάνω σε χαρτί ψησίματος καλά βουτυρωμένο
- Ψήστε 12 με 15 λεπτά στους 180ο C. Στο τέλος του ψησίματος αναποδογυρίστε το παντεσπάνι σε μια πετσέτα και αφήστε το να κρυώσει.
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος, παγωμένη, στο μίξερ. Ρίξτε τη ζάχαρη και το ρούμι.
- Αφαιρέστε το χαρτί από το παντεσπάνι, αδειάστε και απλώστε σε όλη την επιφάνεια το μείγμα της κρέμας γάλακτος.
- Τυλίξτε το γλυκό αρχίζοντας από τη μια πλευρά. Χρησιμοποιείστε την πετσέτα για να το σηκώσετε και μόλις το τυλίξετε κόψτε λοξά τις άκρες.
- Κοσκινίστε με κακάο όλη την επιφάνεια
- Βάλτε το γλυκό σε πιατέλα και στολίστε το με χριστουγεννιάτικα στολίδια. Διατηρήστε το γλυκό σε δροσερό μέρος μέχρι την ώρα του σερβιρίσματος.