

Κουίς σοκολάτας νιστινός



Υλικά

Για το παντεσπάνι σοκολάτας

200 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, κοσκινισμένο

20 γρ. σκόνη κακάο, κοσκινισμένη

9 αυγά, χωριστά οι κρόκοι από τα ασπράδια

180 γρ. ζάχαρη

Για τη μους σοκολάτας

230 γρ. κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά + 470 γρ. επιπλέον, χτυπημένη μέχρι να μοιάζει με γιαούρτι (όχι σαντιγί)

50 γρ. σιρόπι γλυκόζης

210 γρ. κουβερτούρα μπίτερ (65% - 72% κακάο), σπασμένη σε κομμάτια

Για τη διακόσμηση και τη συναρμολόγηση

200 γρ. αμύγδαλα, καβουρδισμένα για 12 - 15 λεπτά στο γκριλ, χονδροσπασμένα

200 γρ. αποξηραμένα κράνμπερις (σε καλά ξηροκαρπάδικα και παντοπωλεία) ή κερασάκια γλασέ, ψιλοκομμένα

200 γρ. ξερά βερίκοκα, χωρίς κουκούτσια, ψιλοκομμένα

10 μπεζέδες (ροζέτες μαρέγκας –θα τις παραγγείλετε από καλό ζαχαροπλαστείο)

50 γρ. ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη.

Εκτέλεση

Για το παντεσπάνι σοκολάτας: Προθερμαίνω το φούρνο στους 200°C. Στρώνω με αντικολλητικό χαρτί ψησίματος ένα ορθογώνιο ταψί με διαστάσεις περίπου 30 x 40 εκ.

Σε ένα μπολ ανακατεύω καλά το αλεύρι με τη σκόνη κακάο.

Σε ένα άλλο μπολ χτυπάω με το μίξερ τα ασπράδια με τη ζάχαρη, μέχρι να φτιάξω σφικτή μαρέγκα. Σταδιακά, ρίχνω έναν-έναν τους κρόκους, χτυπώντας καλά μετά από κάθε προσθήκη. Σταματάω τη λειτουργία του μίξερ, προσθέτω το μείγμα αλευριού-κακάου και ανακατεύω με μια μαρίζ, με κυκλικές και ανάλαφρες κινήσεις από κάτω προς τα πάνω για να μην χαθεί ο όγκος της μαρέγκας.

Βάζω το ταψί στο φούρνο και ψήνω τη μαρέγκα για 5 λεπτά.

Για τη μους σοκολάτας: Σε μια μέτρια κατσαρόλα βάζω τα 230 γρ. κρέμα γάλακτος και το σιρόπι γλυκόζης και τα ζεσταίνω σε μέτρια φωτιά, χωρίς να αφήσω να πάρουν βράση, ανακατεύοντας τακτικά με μια ξύλινη κουτάλα.

Βάζω τα κομμάτια της κουβερτούρας σε ένα μεγάλο μπολ και, όταν το μείγμα κρέμας είναι αρκετά καυτό, το αδειάζω στο μπολ. Ανακατεύω με μια ξύλινη κουτάλα ή με το σύρμα, μέχρι η κουβερτούρα να λιώσει και το μείγμα να γείνει παχύρρευστο και λείο. Προθέτω τα 470 γρ. κρέμας γάλακτος και ανακατεύω καλά με μια μαρίζ, μέχρι το μείγμα να γίνει λείο και αφράτο. Σκεπάζω το μπολ με διάφανη μεμβράνη και το βάζω για 1 βράδυ (ή για 8 – 12 ώρες) στο ψυγείο, για να σφίξει και να στεθεροποιηθεί.

Για τη συναρμολόγηση και τη διακόσμηση: Σε ένα μπολ ανακατεύω τα καβουρδισμένα αμύγδαλα, τα κράνμπερις (ή τα κερασάκια γλασέ) και τα βερίκοκα.

Βγάζω τη μους σοκολάτας από το ψυγείο και τη χτυπάω με το μίξερ (ή με το σύρμα), σε χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να αφρατέψει και πάρει ην κλασική αέρινη μορφή της μους. Απλώνω το 1/3 της μους στο παντεσπάνι και από πάνω σκορπίζω

μια χούφτα από το μείγμα αμυγδάλου-ξερών φρούτων. Με οδηγό τη λαδόκολλα κάτω από το παντεσπάνι, ανασηκώνω το παντεσπάνι προσεκτικά και το τυλίγω σε ρολό, τυλίγοντας και τη μους στο εσωτερικό -προσοχή: δεν τυλίγω τη λαδόκολλα, απλώς με αυτήν σπρώχνω το παντεσπάνι για να τυλιχθεί αυτό σε ρολό. Με την υπόλοιπη μους καλύπτω όλο τον κορμό και σκορπίζω επάνω του το υπόλοιπο μείγμα αμυγδάλων-ξερών φρούτων. Διακοσμώ με τις ροζέτες μαρέγκας (δηλαδή με τους μπεζέδες) και από πάνω κοσκινίζω τη ζάχαρη άχνη, ώστε ο κορμός να μοιάζει χιονισμένος.

Τον σερβίρω κομμένο σε φέτες.

Πηγή:ikypros.com