

Χριστουγεννιάτικος κορμός με πραλίνα

Υλικά:

Για το παντεσπάνι

3 αυγά (χωρισμένα)

1 αυγό (ολόκληρο)

90 γρ ζάχαρη

90 γρ αλεύρι για όλες τις χρήσεις γ.ο.χ

1 κ.γλ baking powder

1 κ.σ βανίλια υγρή ή 2 βανίλιες σε φακελάκι ή κάψουλες

1 πρέζα αλάτι

Για την γέμιση

600 γρ κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά (παγωμένη, από το ψυγείο)

400 γρ πραλίνα σοκολάτας/φουντουκιού επιλογής σας (1 συσκευασία)

Λίγα φουντούκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ Σε ένα πολύ καθαρό και στεγνό μπολ βάζουμε μόνο τα ασπράδια των αυγών. Προσέχουμε να μην πέσει ούτε ίχνος κρόκου μέσα. Ρίχνουμε μια πρέζα αλάτι και τα χτυπάμε με το μίξερ, σε μέτρια ταχύτητα, μέχρι να δημιουργηθεί μια ωραία μαρέγκα. Μόλις φουσκώσει η μαρέγκα και στέκεται κάνοντας κορυφές, σταματάμε το μίξερ και το αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα μπολ χτυπάμε με το μίξερ τα 400 γρ από τα 600 γρ της κρύας κρέμας γάλακτος μέχρι να δημιουργηθεί μια ωραία και σφιχτή σαντιγί. Τοποθετούμε αυτή την σαντιγί στο ψυγείο.

Αφού έχει κρυώσει καλά το παντεσπάνι, ξετυλίγουμε την πετσέτα και το ανοίγουμε. Απλώνουμε επάνω μια στρώση πραλίνα φουντουκιού, σε όλη την επιφάνεια.

Παίρνουμε μια σακούλα ζαχαροπλαστικής (κορνέ) και της βάζουμε οδοντωτή μύτη. Βάζουμε μέσα την λευκή, σφιχτή σαντιγί που χτυπήσαμε και με σταθερές κινήσεις κάνουμε λωρίδες κατά μήκος όλου του κορμού.

Διακοσμούμε τον κορμό μας με τρίμμα σοκολάτας, ρευστή πραλίνα και λίγα φουντούκια. Τον βάζουμε πάλι στο ψυγείο και τον αφήνουμε να κρυώσει καλά για περίπου 1 ώρα. Αφού κρυώσει καλά ο χριστουγεννιάτικος κορμός μας με πραλίνα, τον κόβουμε σε φέτες και τον απολαμβάνουμε!

Καλή Επιτυχία!



Χανιώτη Ιωάννα

