

BÛCHE DE NOEL - ΚΟΡΜΟΣ ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΩΝ

Συστατικά για το παντεσπάνι

125γρ. ζάχαρη
4 αυγά
100γρ. αλεύρι
60γρ. βούτυρο
1 κουτ. του καφέ μπέικιν πάουντερ
Λίγο αλάτι

Προετοιμασία

- Ξεχωρίστε τα ασπράδια από τους κρόκους .
- Χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη .
- Όταν το μίγμα ασπρίσει , προσθέστε το βούτυρο μαλακό , το αλεύρι , το μπέικιν πάουντερ και μια κουταλιά σούπας χλιαρό νερό .
- Χτυπήστε τα ασπράδια να γίνουν μαρέγκα και προσθέστε το αλάτι .
- Ενσωματώστε τη μαρέγκα λίγο – λίγο στο πρώτο μίγμα .
- Απλώστε το μίγμα σε ένα ταψί όπου έχετε βάλει αντικολλητικό χαρτί .
- Ψήστε το για 15 λεπτά στους 180ο C .
- Βγάλτε το από το φούρνο και κάντε το ρολό μαζί με το αντικολλητικό χαρτί .

Συστατικά για την κρέμα βουτύρου

200γρ. ζάχαρη άχνη
100γρ. κουβερτούρα
150γρ. βούτυρο

Προετοιμασία

- Λιώστε την κουβερτούρα σε bain-marie .
- Σε ένα μπολ δουλέψτε το βούτυρο και προσθέστε λίγη – λίγη την άχνη ζάχαρη .
- Προσθέστε τη λιωμένη κουβερτούρα .
- Ξετυλίξτε το παντεσπάνι , αλείψτε την κρέμα βουτύρου και ξαναρολάρετε πολύ σφιχτά , χωρίς το αντικολλητικό χαρτί .

Αλείψτε με κρέμα και εξωτερικά τον κορμό , φτιάξτε γραμμές με ένα πιρούνι και στολίστε τον με ζαχαρωτά της αρεσκείας σας .