

Κορμός Χριστουγεννιάτικος

Υλικά

- 500g κιμάς μοσχάρι
- 62g Combi Μπιφτέκι New (Κωδ. 45510)
- 100g Γέμιση Μανιταριών (Κωδ. 55029)
- 1 κ. σ. Πάστα Τρούφας (Κωδ. 55127)
- 5g Καρύκευμα Coffee Rub (Κωδ. 51013)
- 125ml νερό
- 300g κρέμα τυριού

Εκτέλεση

1. Ρίχνουμε σε μπασίνα το Combi New με το νερό να ενυδατωθούν και προσθέτουμε τον κιμά. Ζυμώνουμε καλά.
2. Σε φόρμα του κέικ ή φόρμα σιλικόνης απλώνουμε στα τοιχώματα την κρέμα τυριού.
3. Προσθέτουμε τη μισή ποσότητα του κιμά και έπειτα τη Γέμιση Μανιταριών στην οποία έχουμε αναμείξει την Πάστα Τρούφας. Προσθέτουμε και το υπόλοιπο μείγμα κιμά.
4. Αφήνουμε να σφίξει στο ψυγείο και ξεφορμάρουμε. Πασπαλίζουμε με το Coffee Rub και στολίζουμε προαιρετικά με κόκκινα φρούτα και σκόνη ή φύλλο χρυσού.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε για 50 λεπτά περίπου στους 170 °C.