

Σοκολατένιο μωσαϊκό Black Forest

Μερίδες: 14 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 15 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 6-8 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 30X12εκ.

Φυλάμε το μωσαϊκό καλυμμένο στο ψυγείο για 1 βδομάδα.

Υλικά για το μωσαϊκό:

- 180 γρ. [νιφάδες βρώμης Quaker](#)
- 400 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 200 γρ. βούτυρο (φυτικό ή ζωικό), σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- 15 γρ. κακάο
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 20 ml κονιάκ
- 180 γρ. κομπόστα βύσσινο (κονσέρβας), στραγγισμένη

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 1 δόση φυτική ή κλασική σαντιγί
- 50 γρ. κουβερτούρα, τριμμένη
- 60 γρ. κομπόστα βύσσινο (κονσέρβας), στραγγισμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Απλώνουμε τις [νιφάδες βρώμης Quaker](#) σε μεγάλο ταψί περασμένο με λαδόκολλα (όσο γίνεται σε μία στρώση) και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 13-15 λεπτά ίσα-ίσα μέχρι να πάρουν ελάχιστο χρώμα. Τις αφήνουμε να κρυώσουν.

2) Βάζουμε την κουβερτούρα σε ανοξείδωτο μπολ και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή τοποθετούμε το μπολ πάνω από κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό). Ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ για να λιώσει ομοιόμορφα, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε στην άκρη.

3) Σε μεγάλο μπολ χτυπάμε με μίξερ χειρός το βούτυρο για 1-2 λεπτά μέχρι να αφρατέψει. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και το αλάτι και συνεχίζουμε το χτύπημα για άλλα 1-2 λεπτά.

4) Προσθέτουμε το κακάο, το εκχύλισμα βανίλιας, το κονιάκ και την λιωμένη κουβερτούρα και χτυπάμε για 1-2 λεπτά. Αποσύρουμε το μίξερ και ανακατεύουμε με μαρίζ για να έχουμε ομογενοποιημένο σοκολατένιο μείγμα.

5) Προσθέτουμε στο μπολ την ψημένη βρώμη και ανακατεύουμε να απλωθεί ομοιόμορφα στο μείγμα. Συνεχίζουμε με το στραγγισμένο βύσσινο και ανακατεύουμε απαλά.

6) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε μακρόστενη φόρμα για κέικ περασμένη με λαδόκολλα που να σηκώνεται στα πλάγια και το απλώνουμε ομοιόμορφα με τη μαρίζ. Τυλίγουμε από πάνω τη λαδόκολλα και διπλώνουμε στις άκρες. Βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες.

7) Το ξετυλίγουμε και το κόβουμε σε φέτες, κρύο απ' το ψυγείο. Σερβίρουμε κάθε φέτα με 1-2 κουταλιές σαντιγί, λίγη τριμμένη κουβερτούρα και λίγη κομπόστα βύσσινο.