

Το χειμωνιάτικο σοκολατένιο μωσαϊκό με κάστανα, που περιμένεις όλη σου τη ζωή

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 3 ώρες **Σκεύος:** μακρόστενη φόρμα 25x12

Φυλάμε το μωσαϊκό στο ψυγείο για 7 μέρες.

Υλικά για το μωσαϊκό:

- [200 γρ. κουβερτούρα Nestlé Dessert](#)
- 150 γρ. βούτυρο της επιλογής μας
- 40 γρ. φιστίκια Αιγίνης, κοπανισμένα
- 50 γρ. λευκά αμύγδαλα, κοπανισμένα
- 150 γρ. κάστανα βρασμένα, χοντροκομμένα
- 40 γρ. αποξηραμένα cranberries

Υλικά για τα καραμελωμένα κάστανα:

- 40 γρ. φυτικό βούτυρο
- 60 γρ. καστανή ζάχαρη
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 150 γρ. κάστανα γλασέ, χοντροκομμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε το μωσαϊκό. Κομματιάζουμε την [κουβερτούρα Nestlé Dessert](#) και τη βάζουμε σε ανοξείδωτο μπολ μαζί με το βούτυρο. Τα λιώνουμε σε μπεν μαρί (δηλαδή τοποθετούμε το μπολ σε κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό). Ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ και αποσύρουμε από τη φωτιά.

2) Προσθέτουμε στο μπολ τα φιστίκια Αιγίνης, τα αμύγδαλα, τα κάστανα και τα cranberries και τα ενσωματώνουμε απαλά στο μείγμα.

3) Ρίχνουμε το τελικό μείγμα σε μακρόστενη φόρμα περασμένη με λαδόκολλα που να περισσεύει αρκετά στα πλάγια, ισιώνοντας την επιφάνειά του. Διπλώνουμε τη λαδόκολλα που περισσεύει από πάνω και βάζουμε στην κατάψυξη για 3 ώρες.

4) Ετοιμάζουμε τα καραμελωμένα κάστανα. Σε τηγανάκι ή κατσαρολάκι ζεσταίνουμε το βούτυρο με τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το αλάτι για 2-3 λεπτά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Μόλις πάρει βράση, προσθέτουμε και τα κάστανα, ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα ή σπάτουλα για 1-2 λεπτά μέχρι να καλυφθούν όλα τα κάστανα και αποσύρουμε από τη φωτιά.

5) Βγάζουμε από την κατάψυξη και αποθηκεύουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα. Όταν είμαστε έτοιμοι να σερβίρουμε, μεταφέρουμε το γλυκό με τη βοήθεια της λαδόκολλας σε πιπέτα (ή ξύλο κοπής) και κόβουμε σε φέτες. Σερβίρουμε αμέσως με λίγα καραμελωμένα κάστανα.