

Σοκολατόπιτα με κανταΐφι από την Εύα και το chefoulis!

Προετοιμασία: 20 λεπτά

Μαγείρεμα: 10 λεπτά

Υλικά

- Κανταΐφι 300 γρ
- Βούτυρο 50 γρ
- Ζάχαρη 4 κουταλιές σούπας
- Ανανάς 1 κουτί μεγάλο του εμπορίου
- Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ 300 γρ
- Κρέμα γάλακτος 250 ml

Οδηγίες

Ξεφτίζουμε το κανταΐφι πολύ καλά και το αφήνουμε να ξεραθεί . Πολτοποιούμε τον ανανά στο μπλέντερ και αφήνουμε να στραγγίξει καλά. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε την κρέμα γάλακτος να ζεσταθεί και προσθέτουμε την κουβερτούρα σε κομμάτια. Μόλις λιώσει η κουβερτούρα κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε τον πολτοποιημένο ανανά και ανακατεύουμε καλά. Σε ένα τηγάνι βάζουμε το βούτυρο με την ζάχαρη, μόλις λιώσει προσθέτουμε το κανταΐφι μας ανακατεύοντας συνεχώς μέχρι να ροδίσει και αδειάζουμε μέσα στην σοκολάτα τα 3/4. Ανακατεύουμε καλά και στρώνουμε το μείγμα μας σε μια ταρτιέρα. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο 1/4 κανταΐφι από πάνω σε όλη την επιφάνεια. Αφήνουμε για 3 ώρες στο ψυγείο και απολαμβάνουμε.

από 9

< ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΠΟΜΕΝΗ >



<http://www.chefoulis.gr/%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CF%8C%CF%80%CE%B9%CF%84%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B1%CF%8A%CF%86%CE%B9/>