

# “Φουλ” τετραπλής σοκολάτας, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Μια συνταγή για ένα λαχταριστό παγωμένο γλυκό ειδικά για τους λάτρεις της σοκολάτας. Φουλ τετραπλής σοκολάτας, κουβερτούρας, γάλακτος και λευκή σοκολάτας γαρνιρισμένη με τρούφα σοκολάτας. Μια συνταγή ψυγείου χωρίς ψήσιμο για να απολαύσετε τη βασίλισσα των γλυκών “τη σοκολάτα” σε υπερθετικό βαθμό...

**Χρόνος:** 30 λ + 1:30 ώρα για πάγωμα

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

## Υλικά συνταγής

- 2 σοκολάτες κουβερτούρας [250 γρ. σύνολο] σε κομματάκια
- 2 σοκολάτες κουβερτούρα γάλακτος [250 γρ. σύνολο]
- 3 φακέλους κουβερτούρα λευκή σε σταγόνες [300 γρ. σύνολο]
- 600 ml κρέμα γάλακτος πλήρης
- 4 φύλλα ζελατίνης
- 1 φάκελο κουβερτούρα τρούφα για πασπάλισμα

## Εκτέλεση συνταγής

1. Καλύπτετε τη βάση και τα τοιχώματα μιας μακρόστενης φόρμας για κέικ με μεμβράνη κουζίνας. Σε ένα σκεύος με κρύο νερό βάζετε τα φύλλα της Ζελατίνης και τα αφήνετε ώπου να μαλακώσουν.

2. Ζεσταίνετε τα τα 200 ml της κρέμας γάλακτος. Στραγγίζετε τα φύλλα της ζελατίνης και τα προσθέτετε στη ζεστή κρέμα γάλακτος. Ανακατεύετε μέχρι να λιώσουν και ομογενοποιηθούν οι ζελατίνες.
3. Βάζετε τη λευκή κουβερτούρα γάλακτος σε σταγόνες σε μπολ. Ρίχνετε το καυτό μείγμα κρέμας γάλακτος ζελατίνης στη λευκή σοκολάτα και ανακατεύετε συνεχώς μέχρι να λιώσει η σοκολάτα. Ρίχνετε το μείγμα στη φόρμα και μόλις μισοκρυώσει τη βάζετε στη κατάψυξη για μισή ώρα, να κρυώσει τελείως.
4. Ψιλοκόβετε τη κουβερτούρα γάλακτος σε μπολ. Ζεσταίνετε 200 ml κρέμα γάλακτος και μόλις έλθει σε σημείο βρασμού τη ρίχνετε στο μπολ με τη κουβερτούρα. Ανακατεύετε καλά να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Αφήνετε να κρυώσει, βγάζετε τη φόρμα από την κατάψυξη και ρίχνετε προσεκτικά, το μείγμα της κουβερτούρας γάλακτος πάνω στη λευκή. Μεταφέρετε στην κατάψυξη και αφήνετε για μισή ώρα.
5. Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία με τις σοκολάτες κουβερτούρας. Σε μπολ ψιλοκόβετε τις σοκολάτες κουβερτούρας ζεσταίνετε τα υπόλοιπα 200 ml κρέμας γάλακτος και μόλις έλθει σε σημείο βρασμού τη ρίχνετε στο μπολ με τα κομματάκια σοκολάτας. Ανακατεύετε να λιώσει η σοκολάτα. Αφήνετε να κρυώσει βγάζετε τη φόρμα από τη κατάψυξη και περιχύνετε το μείγμα πάνω από τις 2 άλλες στρώσεις.
6. Ξαναβάζετε το γλυκό στη κατάψυξη για μισή ώρα, μετά ξεφορμάρετε σε πιατέλα [με τη λευκή σοκολάτα στη κορυφή] γαρνίρετε με τη τρούφα σοκολάτας και σερβίρετε.