

# Ζελέ μαύρης και άσπρης σοκολάτας ION με μύρτιλλα, από την Αριάδνη Πούλιου και το [ionsweets.gr](http://ionsweets.gr)!

- Προετοιμασία
- 90 Λεπτά
- Ποσότητα
- 20 κομμάτια
  - Επίπεδο

[Intermediate](#)

## Συστατικά

- **Για το ζελέ σοκολάτας**
- 35 γρ κακάο ION
- 25 γρ κορν φλάουρ
- 30 γρ άχνη ζάχαρη
- ½ πρέζα αλάτι
- 40 γρ σοκολατούχο γάλα
- 85 γρ τυρί κρέμα
- 200 γρ γάλα ζαχαρούχο
- 200 γρ κρεμα γάλακτος 35% χτυπημένη σαντιγί
- 15 γρ ζελατίνη
- **Υλικά για την στρώση με άσπρη σοκολάτα**
- 125 γρ λευκή κουβερτούρα ION ψιλοκομμένη
- 5 γρ ζελατίνη
- 1 κ.σ κρύο νερό
- 165 γρ κρέμα γάλακτος
- 85 γρ γάλα ζεστό
- **Για την βάση**
- 24 γεμιστά μπισκότα με σοκολάτα

- 115 γρ βούτυρο
- **Για την Ganache σοκολάτας**
- 120 γρ σταγόνες σοκολάτας ION
- 120 γρ κρέμα γάλακτος
- Μύρτιλλα για στόλισμα

## Οδηγίες

- 1. Εκτέλεση για την στρώση σοκολάτας: Σε ένα μπολ βάζουμε το κακάο το κορν φλάουερ, την άχνη ζάχαρη και το γάλα. Χτυπάμε με σύρμα να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- 2. Στον κάδο του μίξερ βάζουμε το τυρί κρέμα και το συμπυκνωμένο γάλα. Χτυπάμε με σύρμα
- 3. Ενώνουμε τα δύο μείγματα.
- 4. Σε ένα βαθύ πιάτο βάζουμε 3 φύλλα ζελατίνη των 5 γρ να μουλιάσουν. Όταν μαλακώσουν αφαιρούμε το νερό αφήνοντας ελάχιστο. Τοποθετούμε το πιάτο μέσα στο μικροκυμάτων για περίπου 30 δευτερόλεπτα μέχρι η ζελατίνη να υγροποιηθεί τελείως. Προσθέτουμε τη ζελατίνη στο μείγμα .
- 5. Προσθέτουμε την σαντιγί και ομογενοποιούμε απαλά με μία σπάτουλα.
- 6. Βουτυρώνουμε πολύ καλά τη φόρμα την γεμίζουμε και την αφήνουμε για 3 ώρες.
- 7. Εκτέλεση για την στρώση με την λευκή σοκολάτα: Σε ένα βαθύ πιάτο βάζουμε την ζελατίνη για να μαλακώσει. Μετά την βάζουμε στο μικροκυμάτων για 10 δευτερόλεπτα έτσι ώστε να υγροποιηθεί τελείως.
- 8. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και το γάλα.
- 9. Βάζουμε τη σοκολάτα σε ένα μπόλ και την περιχύνουμε με τη ζεστή κρέμα και το γάλα.
- 10. Προσθέτουμε την ζελατίνη.
- 11. Ρίχνουμε το μείγμα προσεκτικά πάνω από τη στρώση με τη σοκολάτα.
- 12. Αφήνουμε να κρυώσει μέσα στο ψυγείο για 3 ώρες.
- 13. Για τη βάση: Σπάμε τα μπισκότα και τα περνάμε στο

multi.

- 14.Ρίχνουμε τα τριμμένα μπισκότα με το βούτυρο στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε με το φτερό.
  - 15.Μόλις το μείγμα ομογενοποιηθεί το απλώνουμε απαλά με τα χέρια μας πάνω στην στρώση από λευκή σοκολάτα και μετά με τις δυο μας παλάμες ανοιχτές πιέζουμε απαλά σε όλη την επιφάνεια.
  - 16.Αφήνουμε στο ψυγείο 1 ώρα.
  - 17.Για την ganache σοκολάτας: Σε ένα μικρό κατσαρολάκι ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος. Μόλις αρχίζει να βράζει την κατεβάζουμε από την φωτιά.
  - 18.Ψιλοκόβουμε την σοκολάτα και την προσθέτουμε στην κρέμα γάλακτος. Ανακατεύουμε μέχρι το μείγμα να γίνει λείο.
  - 19.Ανακατεύουμε για να χάσει θερμοκρασία η σοκολάτα και πασπαλίζουμε το ζελέ μας. Στολίζουμε με μύρτιλλα.
- Μερίδες : 20
  - Έτοιμο σε : 720 Λεπτά

## Σχετικά με το Σεφ



### Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της Κρήτης. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με άριστα και ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%B6%CE%B5%CE%BB%CE%AD-%CE%>

[BC%CE%B1%CF%8D%CF%81%CE%B7%CF%82 - %CE%BA%CE%B1%CE%B9 - %CE%AC%CF%83%CF%80%CF%81%CE%B7%CF%82 - %CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82 - %CE%B9on - %CE%BC%CE%B5/#](#)