

# Σαντουιτσάκια με μπισκότα σοκολάτας, Nucrema ION, παγωτό βανίλια και σταγόνες κουβερτούρας, από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

- Ποσότητα
- 24 κομμάτια
  - Επίπεδο
- [Easy](#)

## Συστατικά

- 500ml κρέμα γάλακτος
- 1 κουτί ζαχαρούχο γάλα
- 1 σακουλάκι σταγόνες κουβερτούρας ION
- 2 πακέτα μπισκότα τύπου πτι μπερ σοκολάτας
- 200 γρ Nucrema ION
- 1 βανίλια

## Οδηγίες

1. Διαλέγουμε ένα ταψάκι που να χωράει στην καταψύκτη μας.
2. Στρώνουμε ένα φύλλο μεμβράνης τόσο όσο να καλύπτει τον πάτο του ταψιού μας αλλά και να περισσεύει έτσι ώστε να μπορούμε να καλύψουμε τα σαντουιτσάκια μας και από πάνω όταν τελειώσουμε.
3. Αλείφουμε τα μπισκότα μας από τη μια μεριά με Nucrema ION και τα στρώνουμε στο ταψί τοποθετώντας τα δίπλα

δίπλα.

- 4.Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε με σύρμα δυνατά το ζαχαρούχο γάλα και την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνουν σαντιγί .
  - 5.Προσθέτουμε τις σταγόνες σοκολάτας και τα τριμμένα μπισκότα και τη βανίλια και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα .
  - 6.Αδειάζω το μείγμα πάνω στα μπισκότα μέσα στο ταψάκι και το απλώνω ομοιόμορφα.
  - 7.Τοποθετώ από πάνω άλλη μια σειρά με μπισκότα που έχω αλείψει με Nucrema ION.
  - 8.Καλύπτω με την μεμβράνη και τοποθετώ το ταψάκι μου στην κατάψυξη για τουλάχιστον 5 ώρες.
- Μερίδες : 24
  - Έτοιμο σε : 30 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/%CF%83%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%BF%CF%85%CE%B9%CF%84%CF%83%CE%AC%CE%BA%CE%B9%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%BC%CF%80%CE%B9%CF%83%CE%BA%CF%8C%CF%84%CE%B1-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82/>