

Σοκολατένια Αποθέωση από τις «Γλυκές Τρέλες» !

MMM...ΛΙΩΝΕΙ ΣΤΟ ΣΤΟΜΑ!!!

Υλικά

Για την βάση

6 αυγά
6 κουταλιές ζάχαρη
5 κουταλιές της σούπας αλεύρι
4 κουταλιές της σούπας κακάο
6 κουταλιές της σούπας ζεστό νερό
χυμό από ένα πορτοκάλι
1 κ.γ μπέικιν πάουντερ

Για την κρέμα

500 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά
2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη
100 ml φρεσκοστυμμένο χυμό πορτοκάλι
10 γρ. Ζελατίνη σε σκόνη

Σοκολάτα γλάσο

200 γρ. σοκολάτα
150 γρ. βούτυρο
5 κουταλιές ζάχαρη
5 κουταλιές της σούπας γάλα

Οδηγίες

Χτυπήστε ελαφρά τα αυγά και τη ζάχαρη. Προς το τέλος προσθέστε μία προς μία κουταλιά της σούπας ζεστό νερό. Προσθέστε το χυμό πορτοκαλιού, το αλεύρι, το κακάο και το μπέικιν πάουντερ, ρίξτε κι ανακατέψτε απαλά σε ένα λαδωμένο

ταψί και το μεγέθους 23x32 cm. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς για 15 – 20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Βάλτε την ζελατίνη σε χυμό πορτοκαλιού και το αφήνουμε για περίπου δέκα λεπτά να φουσκώσει. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος και τη ζάχαρη σε μια παχιά κρέμα. Ζεσταίνουμε τον χυμό με ζελατίνη ελαφρά και προσθέστε στη χτυπημένη κρέμα. Αναμείξτε καλά

Για το γλάσο, σε μέτρια φωτιά βάλτε να ζεσταθούν όλα τα υλικά μαζί και τα ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα λείο και γυαλιστερό μείγμα. Αφήστε το να κρυώσει.

Πάνω στην κρέμα ρίχνουμε το γλάσο και αφήστε το αρκετές ώρες να κρυώσει έτσι ώστε να ενισχυθούν και να συνδυαστούν οι γεύσεις

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Το πορτοκάλι περιέχει οξέα που θα ενισχύσουν την κρέμα από την ανάμειξη με το χυμό, οπότε αν δεν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ζελατίνη μπορεί να παραλειφθεί.

πηγή και φώτο από
εδώ <http://www.maminajela.com/2014/02/penaste-jaffa-kocke.html>

http://glykestreles.blogspot.gr/2014/04/blog-post_26.html