

Εύκολη μους καρύδας με επικάλυψη σοκολάτας, από την Ιωάννα Σταμούλου και το [sweetly!](#)

Η bounty ήταν από πάντα μια από τις αγαπημένες μου διαολιές. Τα τελευταία χρόνια αποφεύγει συστηματικά η μια την άλλη. Περνάω από δίπλα της και κάνω πως δεν τη βλέπω. Τα καταφέρνω περίφημα μπορώ να πω αλλά δεν ορκίζομαι πως την έχω βγάλει κι εντελώς από το μυαλό μου ή πως δεν μου δίνει έμπνευση να φτιάχνω γλυκάκια με καρύδα και [σοκολάτα](#) που να μου τη θυμίζουν. Τόσο δα, μην φανταστείτε περισσότερο...

Υλικά:

- 1 κονσέρβα γάλα καρύδας (400γρ.)
- 100γρ. ζάχαρη
- 1 φακελάκι ζελατίνη σε σκόνη
- 100ml νερό από τη βρύση
- 250γρ. κρέμα γάλακτος

Για τη βάση:

- 12 μπισκότα digestive
- 2 κουτ. σούπας ινδοκάρυδο

Για την επικάλυψη σοκολάτας και τη διακόσμηση

- 100γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 100γρ. κρέμα γάλακτος
- λίγο ινδοκάρυδο τριμμένο

Εκτέλεση

1. Βάζετε τη ζελατίνη να μουλιάσει στο νερό και να φουσκώσει.
2. Στο μεταξύ ρίχνετε το γάλα της καρύδας με τη ζάχαρη σε κατσαρολάκι και το βάζετε σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύετε να διαλυθεί η ζάχαρη και να πάρει βράση και τραβάτε από τη φωτιά. Ανακατεύετε μέσα τη φουσκωμένη ζελατίνη και αφήνετε το μίγμα στην άκρη να κρυώσει.
3. Χτυπάτε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ μέχρι να φουσκώσει και να σφίξει αποκτώντας υφή γιαουρτιού και την ενσωματώνετε στο μίγμα της καρύδας. Περνάτε το τελικό μίγμα από σουρωτήρι για να συγκρατήσει τυχόν γρομπαλάκια και το αφήνετε στο ψυγείο για 1 ώρα περίπου.
4. Σπάζετε τα μπισκότα, τα ανακατεύετε με το ινδοκάρυδο και μοιράζετε το μίγμα στα 6 μπολ. Στη συνέχεια μοιράζετε από πάνω τη μους και αφήνετε τα μπολ στο ψυγείο να πήξει καλά.
5. Για την επικάλυψη: Βάζετε την κρέμα γάλακτος να πάρει βράση και την ψιλοκομμένη κουβερτούρα σε μπολ. Περιχύνετε με την καυτή κρέμα και ανακατεύετε να λιώσει η κουβερτούρα. Αφήνετε να κρυώσει λίγο και μετά ρίχνετε κουταλιές πάνω από τις μους.
6. Διακοσμείτε με ινδοκάρυδο και είτε σερβίρετε αμέσως είτε αφήνετε τα μπολ ξανά στο ψυγείο.

https://sweetly.gr/2018/10/efkoli-mousse-karidas-me-epikalipsi-sokolatas/?fbclid=IwAR24C21_fnT0cSVWl8Suj_ZqLyV2iT00-g0kxF1QmzBH_Rl06JAFx3esY14