

Κρέμα σοκολάτα μπισκότο με φρούτα, από την NESTLÉ DESSERT και το glikessintages.gr!

Χρόνος προετοιμασίας
20΄



Χρόνος ψησίματος
5΄



Βαθμός δυσκολίας
Εύκολη



Μερίδες
Για 8 άτομα



Θερμίδες
248 kcal



ΥΛΙΚΑ

- 1 κουβερτούρα NESTLÉ DESSERT Γάλακτος 170γρ.
- 600ml. ημι-αποβουτυρωμένο γάλα
- 10 μπισκότα κανέλλας (speculoos)
- 3 κρόκους

- 1 κ.γ. κορν φλάουερ
- 12 φράουλες
- 2 μπανάνες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Ανακατεύετε σε μέτρια φωτιά σε μία κατσαρόλα την κουβερτούρα με το γάλα μέχρι να λιώσει τελείως η σοκολάτα.
2. Χτυπήστε τα μπισκότα στο μίξερ για να θρυμματιστούν, αλλά όχι να γίνουν σκόνη.
3. Σε ένα μπολ ανακατέψτε τα μπισκότα με τους κρόκους και το κορν φλάουερ
4. Ρίξτε μέσα στο ζεστό γάλα το μείγμα με τα μπισκότα και ανακατέψτε καλά
5. Ρίξτε ξανά το περιεχόμενο μέσα στην κατσαρόλα και ανακατέψτε συνεχώς. Αφήστε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να πήξει (να φτάσει 82 βαθμούς). Δεν πρέπει να βράσει.
6. Όταν είναι έτοιμο, μοιράστε το μίγμα σε 8 φλυτζάνια του καφέ και σερβίρετε με καλαμάκι από φρούτα.

Συμβουλή του Σεφ:

Σερβίρετε την κρέμα ζεστή & σε περίπτωση που κρυώσει ζεσταίνετε λίγο στο φούρνο μικροκυμάτων.

<https://www.glikessintages.gr/syntagi/krema-sokolata-biskoto-me-frouta>