

[Πανεύκολη Τούρτα κατσαρόλας-Σοκολάτα, από την αγαπημένη Ελπίδα Χαραλαμπίδου και το \[elpidaslittlecorner.blogspot.com!\]\(#\)](#)

Σήμερα θα μοιραστώ μαζί σας μια πανεύκολη συνταγή, αγαπημένη των κοριτσιών μου.

Υπάρχει χρόνια στις συνταγές μου, και την έχω φτιάξει πάρα πολλές φορές.

Σίγουρα θα την έχετε δοκιμάσει κάπου η θα την φτιάχνετε και εσείς, γιατί είναι εύκολη.

Σας βγάζει πολλές φορές από την δύσκολή θέση, αν θέλετε ένα νόστιμο και εύκολο γλυκό.

Μπορείτε να την φτιάξετε ακόμα και σαν τούρτα γενεθλίων, η ατομικά σε μπουλ.

Και σίγουρα αν έχετε φαντασία σαν και εμένα, σηκώνει πολλές παραλλαγές.

Πάμε στην κουζίνα μου, να δείτε πόσο εύκολα θα την φτιάξουμε μέχρι να πιούμε καφέ.



Υλικά

800 γρ γάλα-200 γρ βούτυρο-5-6 κ.σ κόρν φλάουρ-1 κ.γ υγρή βανίλια

2 πακέτα μπισκότα πιμπερ ολικής η όποια έχετε-1/2 κούπα νερό
130 γρ σοκολάτα κουβερτούρα-1 κουτί μόρφατ-1 γάλα ζαχαρούχο-
Σοκολάτα κουβερτούρα η κακάο-για την επικάλυψη.



Οδηγίες

Σπάμε τα μπισκότα σε χοντρά κομμάτια, και τα αφήνουμε στην άκρη.

Χτυπάμε το μόρφατ να αφρατέψει, και προσθέτουμε το ζαχαρούχο.

Συνεχίζουμε το χτύπημα για λίγα λεπτά,μέχρι να γίνει μια λεία κρέμα.

Αφήνουμε την κρέμα στο ψυγείο και συνεχίζουμε το γλυκό μας.

Βάζουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα-βούτυρο-κουβερτούρα,και ανακατεύουμε.

Διαλύουμε το κόρν φλάουρ στο νερό,και το προσθέτουμε στο γάλα μόλις βράσει.

Ανακατεύουμε ζωηρά και μόλις πήξει,κατεβάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά.

Ρίχνουμε την βανίλια και τα μπισκότα,ανακατεύουμε και αδειάζουμε σε κουμπωτή φόρμα.

Αφήνουμε να κρυώσει απλώνουμε από πάνω την κρέμα,και αφήνουμε να κρυώσει.

Φυλάμε το γλυκό στο ψυγείο να παγώσει,και έτσι κόβετε καλύτερα η τούρτα.

Μόλις κρυώσει η τούρτα,γαρνίρομαι με λιωμένη κουβερτούρα η κακάο.

Αν θέλετε μπορείτε απλά να κάνετε λωρίδες με το πίλερ,και να τις βάλετε από πάνω.



μυστικά

γίνεται και με εβαπορέ,αλλά για πιο υγιεινό προτιμώ το φρέσκο γάλα.

αντί για κουβερτούρα, μπορείτε να πασπαλίσετε επάνω κανέλα.
μπορείτε αν θέλετε να φτιάξετε την κρέμα, με γάλα με χαμηλά
λιπαρά.

να βάλετε αμύγδαλα η καρύδια ψιλοκομμένα από πάνω, τριμμένα
μπισκότα.

αν έχετε φαντασία, παίξτε και προσθέστε τα αγαπημένα σας υλικά.



» Καλή Επιτυχία elpidas little corner »

» Κατερίνα-Ελίνα-Έρη, το γλυκό που πάντα θα θυμίζει εσάς »

<http://elpidaslittlecorner.blogspot.com/2018/03/blog-post.html>

[#more](#)