

Τούρτα με 2 σοκολάτες, γιαούρτι και βάση μπακλαβά από την Ντίνα Νικολάου !!

Μια ξεχωριστή τούρτα που η βάση της κάνει την διαφορά. Ο μπακλαβάς που περίσσεψε, ανακυκλώνεται και γίνεται ιδιαίτερη βάση σε μια τούρτα σκέτη «κόλαση».

Χρόνος Προετοιμασίας: 1 ώρα

Χρόνος Αναμονής: στο ψυγείο: 4 ώρες (συνολικά)

Υλικά:

για 6 – 8 μερίδες

Για τη βάση

2 έτοιμα κομμάτια μπακλαβά, στραγγισμένα όσο περισσότερο γίνεται από το σιρόπι τους

Για την γκανάζ γάλακτος

150 γρ. κουρτερούρα γάλακτος

250 γρ. κρέμα γάλακτος

Για την γκανάζ

150 γρ. κουβερτούρα 52%

250 γρ. κρέμα γάλακτος

Για την κρέμα γιαουρτιού

150 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

150 γρ. κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε σαντιγί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μέσα σε ένα μπολ, κομματιάζω τον μπακλαβά με τα χέρια. Τοποθετώ ένα τσέρκι 30-32 εκ. σε μια μεγάλη πιατέλα (φροντίζω να κάνω χώρο στο ψυγείο για να την χωράει) και αδειάζω εκεί τα τρίμματα του μπακλαβά. Τα πατάω καλά για να καλύψω όλα τα κενά και αφήνω την πιατέλα στην άκρη.

Την γκανάζ γάλακτος: Σπάω τη σοκολάτα σε μικρά κομματάκια σε ένα μπολ. Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνω την κρέμα γάλακτος μέχρι

λίγο πριν το σημείο βρασμού. Την αδειάζω στο μπολ με τη σοκολάτα, περιμένω 1 λεπτό και ανακατεύω με μια σπάτουλα μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και να δημιουργηθεί μια ωραία κρέμα. Αδειάζω την κρέμα επάνω στη βάση του μπακλαβά και βάζω την πιατέλα στο ψυγείο για 30 λεπτά μέχρι να σφίξει.

Για την κρέμα γιαουρτιού: Χτυπάω καλά την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί. Προσθέτω το γιαούρτι και ανακατεύω απαλά μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως. Απλώνω την κρέμα στην φόρμα και ξαναβάζω την πιατέλα στο ψυγείο για 30 λεπτά ακόμα.

Για την γκανάζ: Επαναλαμβάνω την ίδια διαδικασία όπως έκανα με την γκανάζ γάλακτος και στρώνω (με προσοχή αυτή τη φορά, γιατί η κρέμα γιαουρτιού δεν παγώνει εντελώς) την τελευταία στρώση στο τσέρκι. Αφήνω την τούρτα στο ψυγείο για 3 ώρες τουλάχιστον μέχρι να σφίξουν οι κρέμες.

Για το ξεφορμάρισμα και το σερβίρισμα: Ζεσταίνω το τσέρκι λίγο με τα χέρια μου και ξεφορμάρω. Αν θέλω, σερβίρω με λίγα τριμμένα φύλλα από μπακλαβά.

Μυστικό: Αν θέλετε μπορείτε να βάλετε την τούρτα στην κατάψυξη για να γίνει παγωτό. Πριν τη σερβίρετε, όμως, θα πρέπει να την βγάλετε 30 λεπτά νωρίτερα για να μπορεί να κοπεί με ευκολία.

<http://www.dinanikolaou.gr/recipe/2433#r=edit-tid-5-81/page=7>