

Τούρτα σοκολάτα μπισκότο (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 1280 ml γάλα
- 300 γρ. ζάχαρη
- 80 γρ. κακάο
- 60 γρ. κορν φλάουρ (νισεστέ)
- 2 μεγάλα αυγά
- Λίγο αλάτι
- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 3-4 πακέτα πτι μπερ

<https://youtu.be/oYsY-pQVE7I>

Οδηγίες

1. Βάζουμε λίγο παραπάνω από το μισό γάλα να βράσει σε δυνατή φωτιά.
2. Σε ένα μπολ βάζουμε την ζάχαρη, το κορν φλάουρ, αλάτι, το κακάο και ανακατεύουμε. Στο κρύο γάλα χτυπάμε το αυγό και προσθέτουμε το μείγμα της ζάχαρης.
3. Ανακατεύουμε καλά και όταν το γάλα αρχίσει να βράζει το κατεβάζουμε από την φωτιά και ενώνουμε τα δύο μείγματα.

Ανακατεύουμε καλά για να μην μας ψηθεί το αυγό και βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά

4. . Ανακατεύουμε μέχρι που να πήξει.
5. Παίρνουμε ένα μπισκότο, απλώνουμε αρκετή από την ζεστή ακόμα κρέμα, σκεπάζουμε με ακόμα ένα μπισκότο και τα βάζουμε κάθετα στο τοίχωμα από τσέρκι 26 cm. Όταν τελειώσουμε την περιμετρική στοίβα βάζουμε κρέμα σε ένα μπισκότο και το κολλάμε στα υπόλοιπα.
6. Επαναλαμβάνουμε την διαδικασία μέχρι να γεμίσει πλήρως το τσέρκι. Αν μας περισσέψει κρέμα την απλώνουμε πάνω από το γλυκό και την σπρώχνουμε να καλύψει τα κενά.
7. Καλύπτουμε με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 12 ώρες.
8. Το γλυκό μας μπορεί να καταναλωθεί και έτσι ή χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγύ και το καλύπτουμε ομοιόμορφα.

<https://foodaholics.gr/recipe/tourta-sokolata-biskoto/>

