

# Τούρτα σοκολάτα με κρέπες από τον Στέλιο Παρλιάρo και τις «Γλυκές Αλχημείες» !

Υλικά για τις κρέπες:

30 γρ. βούτυρο

90 γρ. αλεύρι

20 γρ. ζάχαρη

2 αυγά

1 κρόκος αυγού

240 γρ. γάλα

1 πρέζα αλάτι

Υλικά για τη σοκολάτα:

600 γρ. κουβερτούρα

500 γρ. κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά της

250 γρ. γάλα

φλοίδες από 1 λεμόνι

Εκτέλεση για τις κρέπες:

Ανακατεύουμε το αλεύρι, τη ζάχαρη και το αλάτι. Προσθέτουμε τα αυγά και τον κρόκο και ανακατεύουμε έως ότου γίνει ένας χυλός. Προσθέτουμε σιγά-σιγά και το γάλα ανακατεύοντας. Ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε ξανά. Αφήνουμε το μείγμα για 15 λεπτά να ξεκουραστεί. Βουτυρώνουμε ένα αντικολλητικό τηγάνι διαμέτρου 18 εκ. και το τοποθετούμε στη φωτιά έως ότου κάψει αρκετά. Ρίχνουμε μία κουταλιά από το χυλό και με γρήγορες κινήσεις του τηγανιού απλώνουμε το μείγμα παντού. Αναποδογυρίζουμε με μία σπάτουλα την κρέπα για να ψηθεί και από την άλλη πλευρά. Τις τοποθετούμε πάνω σε μία λαδόκολλα.

Εκτέλεση για τη σοκολάτα:

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε μορφή γιαουρτιού. Τεμαχίζουμε τη

σοκολάτα και ζεσταίνουμε σε μια κατσαρόλα το γάλα με τις φλοίδες λεμονιού. Μόλις πάρει βράση, αφαιρούμε τις φλοίδες και ρίχνουμε τη σοκολάτα. Σβήνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε καλά να λιώσει η σοκολάτα. Αδειάζουμε το μείγμα στην κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε ανακατεύοντας απαλά με μια μαρίζ. Μεταφέρουμε σε ένα σκεύος να κρυώσει και να σταθεροποιηθεί.

Συναρμολόγηση:

Στρώνουμε μια κρέπα και γεμίζουμε με λίγη από την κρέμα σοκολάτα, καλύπτουμε με κρέπα και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία. Αφήνουμε στο ψυγείο για 3 ώρες περίπου.

ΔΕΙΤΕ ΤΟ ΒΙΝΤΕΟ

==>><http://www.glykes-alchimies.gr/?p=1589>



<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1474498206129512&set=a.1406828976229769.1073741829.1406585812920752&type=1&theater>