

«Μια σοκολάτα στο συρτάρι...!»,
από την δημοσιογράφο και
αθλήτρια πολεμικών τεχνών
Μαρία Σκαμπαρδώνη!

Άλλη μία μέρα,

κούραση και αγωνίες.

Αλλά γιατί στεναχωριέσαι,

λύση υπάρχει, δεν την είδες;

Ανοίγω βιαστικά συρτάρια,

δεν προσέχω έτσι που είμαι βιαστική.

Αλλά το πίσω μέρος του ματιού μου πρόλαβε

μία σοκολάτα ξεχασμένη να τη δει.

Ω! τι χαρά, τι αγαλλίαση,

στη γλυκιά γεύση της αφήνομαι.

Ούτε πάχη, ούτε κιλά δε με πτοούν,

στη γευστική της τελειότητα παραδίνομαι.

Μία σοκολάτα στο συρτάρι,

ήταν η λύση για όλα τα προβλήματά μου.

Σκεφτόμουν μακριά να πάω,

και όμως, η λύση ήταν τόσο κοντά μου!



Εκπληκτική τούρτα για baby shower πάρτι από τον Χρήστο Βιολατζη!

Υπέροχη δημιουργία , τούρτα με ζαχαρόπαστα και γέμιση σοκολάτας για πάρτι baby shower 🍼 ☐ και όχι μόνο, από τον νέο, ταλαντούχο και πολλά υποσχόμενο ζαχαροπλάστη Χρήστο Βιολατζη!





<https://www.facebook.com/chrisoverdrive>

Πανεύκολο Tiramisu ΧΩΡΙΣ ΑΥΓΑ, από τη αγαπημένη μου φίλη Juliana Nahmias!

Υλικά:

*500ml κρέμα γάλακτος

*1 πακέτο πτι μπερ Παπαδοπούλου

*1 μπωλ έτοιμο νεσκαφέ χωρίς ζάχαρη


*2-3 κουταλιές *dulche di leche*


(σημείωση *sokolatomania*: Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε την έτοιμη καραμέλα της *Bonne Maman*)



Ετοιμασία:

- 🍳 ????Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει πηχτή
- 🍳 ????Προσθέτουμε τις κουταλιές της «καραμέλας» και τα ανακατεύουμε για να γίνει ένα ενιαίο μίγμα που θα έχει πάρει το χρώμα ελαφρύ καφέ.
- 🍳 ????Βουτάμε ένα ένα τα μπισκότα και τα τοποθετούμε σαν βάση στο πυρέξ η ταψί
- 🍳 ????Ρίχνουμε από πάνω το μισό μίγμα της κρέμας γάλακτος με το dulce de leche
- 🍳 ????Τρίβουμε λίγη κουβερτούρα η/και αμυγδαλόψυχα η/και καρύδια, φυστίκι Αιγίνης, ροδέλες μπανάνα..μόνο όχι νερουλά όπως κομπόστες, ανανά, σταφύλι
- 🍳 ????Εδώ, ενδιάμεσα απο τις στρώσεις βάζετε ότι θέλετε πραγματικά:
- 🍳 ????The sky is the limit 🍳 ????
- 🍳 ????Επαλαμβάνουμε άλλη μια στρώση μπισκότα βουτηγμένα σε νεσκαφέ και την υπόλοιπη δόση κρέμας γάλακτος.
- 🍳 ????Σκεπάζουμε με τριμμένη σοκολάτα μαύρη, γάλακτος η/και άσπρη

 ?????Καλύπτουμε το πυρέξ με μεμβράνη και το βάζουμε στη ψυγείο για 2-3 ώρες τουλάχιστον μέχρι να το απολαύσουμε

 ?????Καλή σας όρεξη!

Juliana Nahmias

Σοκολατόπιτα φανταστική, από την Χριστίνα Γιοβανούδη!

Υλικά

1 και 1/2 ποτήρι ζάχαρη
1 ποτήρι νερού γάλα
5 αυγά
2 ποτήρια φαρίν απ
1 ποτήρι κακάο σκόνη
1 κοφτό κουταλάκι του γλυκού μπέκιν πάουντερ
2 βανίλιες
250 γραμ.βιτάμ

Για το σιρόπι

2 ποτήρια ζάχαρη σε 2 ποτήρια νερό και βράσιμο 5-6 λεπτά

Γκανάζ επικάλυψης

330 κρέμα γάλακτος

2 κουταλιές γεμάτες σούπας κακάο

300 γραμ.κουβερτούρα

1 γεμάτη κουταλιά σούπας βιτάμ

Εκτέλεση

Φτιάχνουμε πρώτα το κέικ.

Χτυπάμε στο μίξερ μερικά λεπτά το βιτάμ να αφρατέψει.

Ρίχνουμε και την ζάχαρη και πάντα χτυπώντας προσθέτουμε τα αυγά, τις βανίλιες, το κακάο, το μπέκιν πάουντερ ,και τέλος την φαρίν απ.

Προθερμαίνουμε εντωμεταξύ όσο χτυπάμε τα υλικά το φούρνο στους 180 βαθμούς, .

Βουτυρώνουμε πυρέξ η ταψάκι αδειάζουμε τπ μείγμα χαράζουμε με μαχαίρι στο κέντρο 2 κύκλους γιατί δεν θέλουμε να φουσκώσει πολύ και ψήνουμε 40 λεπτά ακριβώς.

Αφήνουμε να κρυώσει κι ετοιμάζουμε το σιρόπι .

Στο κρύο κέικ ρίχνουμε παντού το ζεστό σιρόπι

Περιμένουμε να πιεί το σιρόπι και να ψιλοκρυώσει.

Ετοιμάζουμε την γκανάζ.

Βάζουμε σε κατσαρολάκι την κρέμα να ζεσταθεί και να φουσκώσει , όχι να βράσει, και ρίχνουμε μέσα σε κομμάτια τις σοκολάτες και το κακάο ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα ,όχι μεταλλικό στην γκανάζ.

Όταν λιώσει η σοκολάτα τραβάμε από την φωτιά.

Ρίχνουμε μέσα την κουταλιά βιτάμ να γυαλίσει και ανακατεύουμε απαλά.

Όταν χλιαρή η γίνει γκανάζ περιχύνουμε όλη την σοκολατόπιτα α πάει παντού .

Αν θέλουμε λιώνουμε άσπρη σοκολάτα σε μπαίν μαρί και κάνουμε σχέδια .

Στολίζουμε με οτιδήποτε θέλουμε ,εγώ είχα γλυκό κεράσι ,αλλά μπορεί να στολιστεί με οτιδήποτε ,η ακόμα για να απογειωθεί η εμφάνιση με ροζέτες από σαντιγί!! Καλή επιτυχία!!

Christine Yiovanoydi

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=922745144535551&set=o.214939441910769&type=3&theater>

Υπέροχες

«Χιονισμένες

αγαπούλες» με καρότο και καρύδα, από την φίλη μας Κατερίνα Καραγιάννη!

Υλικά

1 κιλό καρότα

500γρ ζάχαρη (κρυσταλλική)

Βανίλια (όσο θέλει ο καθένας, ανάλογα τις γεύσεις του.. εγώ
βάζω μία)

Πορτοκάλι ή λεμόνι (για ξύσμα – πάλι όσο θέλει ο καθένας..
Εγώ βάζω λεμόνι, δίνει υπέροχη γεύση)

2 φακελάκια ινδική καρύδα

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε και πλένουμε τα καρότα και τα τρίβουμε στον τρίφτη στο μεσσαίο. Όπως είναι χωρίς να προσθέσουμε άλλα υγρά, το βάζουμε στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε καθώς αρχίζει να βράζει. Ρίχνουμε τη ζάχαρη, τη βανίλια και το ξύσμα και ανακατεύουμε να πάρει μία δύο βράσεις...Κι αφού το κατεβάσουμε από την φωτιά, ρίχνουμε το ένα φακελάκι καρύδας, ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει. (μην φοβηθείτε με τα υγρά που θα βγάλει το καρότο, θα τα απορροφήσει .. όχι όλα γιατί δεν θα πλάθεται)

Αφού κρυώσει, πλάθουμε στο μέγεθος που θέλουμε και πασπαλίζουμε με την καρύδα ..



Υπέροχο, πανεύκολο κέικ με
μπανάνα και κομμάτια
σοκολάτας από την Νίκη
Νάσκαρη και το
[sokolatomania.gr!](http://sokolatomania.gr)

Ευχαριστώ πολύ την Νίκη Νάσκαρη για την πανεύκολη ,
εξαιρετική συνταγή που είχε την χαρά να μοιραστεί μαζί μας.

Απλά τροποποίησα ελαφρά τα υλικά , έφτιαξα το κέικ το φωτογράφησα και σας το παρουσιάζω. Αν όπως κι εμένα δεν σας αρέσουν οι μπανάνες μέσα στο κέικ επιβάλλεται να το δοκιμάσετε !! Σίγουρα θα αλλάξετε γνώμη!!

...και χωρίς μίξερ!





Υλικά

4 ώριμες μπανάνες κομμένες σε μισές ροδέλες

125 γρ Βιτάμ

125 γρ καστανή ζάχαρη

250 γρ φαρίνα (η αλεύρι για όλες τις χρήσεις + ένα κουτ.γλυκού baking powder)

3 αυγά

4 κουτ. σούπας γάλα φρέσκο

300 γρ κουβερτούρα σε χοντρά κομμάτια (μπορούμε να βάλουμε και κουβ. Γάλακτος)

2 βανίλιες

μια πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

Μέσα σ' ένα τηγάνι ρίχνουμε το βούτυρο, τις μπανάνες, και την καστανή ζάχαρη μέχρι να μαλακώσουν. Τις αφήνουμε να κρυώσουν καλά, και όταν κρυώσουν ρίχνουμε μέσα τα αυγά ελαφριά χτυπημένα. και το γάλα.

Σε ένα μπωλ βάζουμε το αλεύρι, τις βανίλιες, το αλάτι, και την κουβερτούρα σε χοντρά κομμάτια (μπορούμε να βάλουμε και κουβερτούρα Γάλακτος).

Ρίχνουμε μέσα στο μπωλ τα του τηγανιού, ανακατεύουμε ελαφρά.

Αδειάζουμε το μίγμα σε βουτυρωμένη φόρμα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170 – 180 βαθμούς.

Καλή επιτυχία!



Τούρτα δίχρωμη με μπισκότα , ζαχαρούχο και μερέντα , από την εκπληκτική Σόφη Τσιώπου και τις «Λιχουδιές της Σόφης»!!

Απίστευτη Τούρτα για όλες τις περιστάσεις!!!

Εύκολη, πεντανόστιμη, ξερφορμάρεται πανεύκολα και με βγάζει ασπροπρόσωπη κάθε φορά!!!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

1 πακέτο μπισκότα πτι-μπερ (σπασμένα σε κομμάτια)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΚΟΛΑΤΕΝΙΑ ΚΡΕΜΑ

4 κούπες των (250 ml) γάλα

1 βιτάμ (250 γρ)

6 κουταλιές σούπας ζάχαρη

6 κουταλιές σούπας κορν-φλάουρ

80 γρ κουβερτούρα

1 κ.σ γεμάτη μερέντα

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΛΕΥΚΗ ΚΡΕΜΑ

1 κουτί τενεκεδένιο Morfat σαντιγύ (παγωμένο από το ψυγείο)

1 ζαχαρούχο γάλα (μπορείτε να βάλετε το μισό για πιο άγλυκη γεύση)

1 βανίλια

Μερέντα για το στόλισμα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μια φόρμα τσέρκι αποσπώμενη 26-28 εκ.ρίχνω τα μπισκότα.
Σε μια κατσαρόλα ρίχνω το γάλα και το κορν φλάουρ και ανακατεύω να λιώσει.

Επειτα ανοίγω τη φωτιά,προσθετω τη ζάχαρη το βιτάμ και ανακατεύω συνεχώς μέχρι να δέσει η κρέμα.

Όταν δέσει κατεβάζω από τη φωτιά και προσθέτω τη σοκολάτα και τη μερέντα.

Αδειάζω την καυτή κρέμα πάνω από τα μπισκότα.

Σκεπάζω με μεμβράνη την επιφάνεια για να μην κάνει »πέτσα» και αφήνω να κρυώσει.

Όταν κρυώσει την βάζω στο ψυγείο να παγώσει καμιά ώρα.Χτυπώ το morfat να φουσκώσει και προσθέτω το ζαχαρούχο λίγο λίγο χτυπώντας.

Ρίχνω και τη βανίλια και αδειάζω την λευκή κρέμα,πάνω από τη σοκολατένια κρέμα.

Βάζω στο ψυγείο τουλάχιστον 3-4 ώρες, ή όλη νύχτα.

Ξεφορμάρεται πανεύκολα ξεχωρίζοντας τα τοιχώματα γύρω γύρω με ένα μαχαίρι.

Τα μπισκότα μαλακώνουν από την κρέμα.

Γαρνίρω με λιωμένη Μερέντα και τριμμένα μπισκότα αν θέλω!

<http://bettyscuisine.blogspot.gr/2011/12/blog-post.html>

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/pcb.1040938905925574/1040937012592430/?type=1&theater>

Το πιο εύκολο και πιο νόστιμο Brownie , από την Σόφη Τσιώπου!

ΥΛΙΚΑ

1 Βιτάμ (250 ΓΡ.)

1 1/4 κούπα ζάχαρη

1/2 κούπα κακάο (ΓΙΩΤΗΣ)

3 αβγά

2 βανίλιες

1/2 κ.γλ. αλάτι

1/2 κούπα αλεύρι

1/2 κ.γλ. baking powder

1 κούπα χοντροκομμένα καρύδια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα κατσαρολάκι βάζω το βιτάμ, το κακάο και τη ζάχαρη, ανακατεύω να λιώσουν και κατεβάζω από τη φωτιά. (ΟΧΙ ΝΑ ΒΡΑΣΟΥΝ) .

Προσθέτω τα αβγά χτυπημένα ελαφρά και τις βανίλιες και το αλάτι. Τέλος ρίχνω το αλεύρι με το μπέικιν και τα καρύδια.

Αδειάζω το μίγμα σε ταψάκι βουτυρωμένο 20x25 εκ.
και ψήνω στους 180 βαθμούς για 20 λεπτά , ΟΧΙ
παραπάνω.

Σερβίρω με παγωτό βανίλια!!!

☐ <https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/>

Κορμός με επικάλυψη σοκολάτας από την αγαπημένη φίλη Πέγκυ Κυριακάκη!

Υλικά

1,5 πακέτο πτι μπερ.

1 ζαχαρούχο

250 γρ. βούτυρο

7 κουταλιές κακάο

μισό σφηνάκι κονιάκ η ρούμι.

Για την επικάλυψη

150 γρ. σοκολάτα

ένα σφηνάκι ρούμι

Εκτέλεση

Βάζουμε το βούτυρο σε μέτρια φωτιά προσθέτουμε το κακάο κοσκινισμένο και το γάλα. Και στο τέλος προσθέτουμε 1,5 πακέτο πτι μπερ θρυμματισμένο.

Για την επικάλυψη λιώνουμε σε μπεν μαρι 150 γρ. σοκολάτα με ένα σφηνάκι ρούμι .Απλώνουμε σε αντικολλητική κόλλα τη σοκολάτα και τοποθετούμε από πάνω το μείγμα του δίνουμε σχήμα σαλαμιου και το βάζουμε στην κατάψυξη για 2 με 3 ώρες .Γαρνίρουμε με άχνη ζάχαρη η σαντιγί ή και σκέτο.



Πανεύκολα Σοκολατένια φοντάν με 4 υλικά από την φίλη μας Κατερίνα Κυρίτση !

Ένα εύκολο γλύκισμα σοκολάτας με απλά υλικά σε 3 εύκολα βήματα. Πλούσια γεύση σοκολάτας λιωμένης σε ζαχαρούχο γάλα εμπλουτίζεται με λικέρ σε αυτήν την εύκολη συνταγή για φοντάν.

Υλικά

400 γραμμάρια μαύρη σοκολάτα, σπασμένη σε κομμάτια

400 γραμμάρια ζαχαρούχο συμπυκνωμένο γάλα

75 γραμμάρια βούτυρο

1/4 του φλιτζανιού λικέρ της αρεσκείας σας

Εκτέλεση

1. Στρώστε σε ένα ταψάκι αντικολλητικό χαρτί ψησίματος φροντίζοντας να προεξέχει έξω από το ταψί.

2. Σε μια μικρή κατσαρόλα μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά τη σοκολάτα, το γάλα και το βούτυρο ανακατεύοντας περιστασιακά μέχρι να λιώσει η σοκολάτα. Απομακρύνετε το σκεύος σας από τη φωτιά και προσθέστε στο μείγμα σας το λικέρ ανακατεύοντας συνέχεια.

3. Χύστε το μείγμα σας στο ταψί και αφήστε το στο ψυγείο για 3 ώρες τουλάχιστον μέχρι να σκληρύνει. Κόψτε σε τετράγωνα κομμάτια και σερβίρετε.