

# Νηστίσιμη Πουτίγκα με γάλα καρύδας από τον Ηλία Μαμαλάκη και το [Olivemagazine.gr](http://Olivemagazine.gr)!

Επειδή και η νηστεία θέλει τα γλυκάκια της, θα φτιάξετε αυτή την απίστευτα λαχταριστή και φρουτένια πουτίγκα με γάλα καρύδας.

Μερίδες:για μια στρογγυλή φόρμα

Χρόνος προετοιμασίας:15´

Χρόνος μαγειρέματος:10´

Έτοιμο σε:25´

Χρόνος αναμονής:6 ώρες

Υλικά

400γρ. γάλα καρύδας από κονσέρβα

1 μήλο καθαρισμένο, ψιλοκομμένο

1 αχλάδι καθαρισμένο, ψιλοκομμένο

1 μπανάνα, σε ροδέλες

1 φλιτζάνι φράουλες ψιλοκομμένες

7 φύλλα ζελατίνας

1 ποτήρι του νερού ζάχαρη

400γρ. κουβερτούρα

Διαδικασία

Μουλιάζετε τα φύλλα της ζελατίνας σε παγωμένο νερό. Βάζετε σε μια κατσαρόλα το γάλα καρύδας μαζί με ένα νεροπότηρο νερό. Τα ζεσταίνετε μέχρι να αρχίσουν να παίρνουν βράση.

Ρίχνετε μέσα τη ζάχαρη και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει. Προσθέτετε τα μαλακωμένα φύλλα ζελατίνας ένα ένα προσέχοντας να απορροφηθεί το προηγούμενο για να βάλετε το επόμενο και ανακατεύετε διαρκώς μέχρι να διαλυθούν. Αφήνετε το μίγμα να

γίνει χλιαρό.

Ύστερα το αδειάζετε σε ένα μπολ σε σχήμα μπάλας και ρίχνετε μέσα τα ψιλοκομμένα φρούτα. Βάζετε το γλυκό στο ψυγείο να παγώσει καλά τουλάχιστον για 6 ώρες.

Όταν έρθει η ώρα του σερβιρίσματος το ξεφορμάρετε βρέχοντας τη φόρμα εξωτερικά με ζεστό νερό και το σερβίρετε σε στρογγυλή πιατέλα.

Ετοιμάζετε τη σάλτσα σοκολάτας: Πρώτα ψιλοκόβετε τη σοκολάτα και μετά τη λιώνετε σε μπεν μαρί. Όταν λιώσει καλά η σοκολάτα τη βάζετε σε ένα μπολ και την αφήνετε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου. Περιχύνετε την πουτίγκα με τη σάλτσα σοκολάτας.

Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος – Food Styling: Tina Webb

<http://www.olivemagazine.gr/recipe/%CF%80%CE%BF%CF%85%CF%84%CE%AF%CE%B3%CE%BA%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%B3%CE%AC%CE%BB%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CF%81%CF%8D%CE%B4%CE%B1%CF%82/>