

Λαχταριστό σοκολατένιο μιλφέιγ από το «Sintayes.gr»!

Μια συνταγή για ένα αγαπημένο γλυκό. Το κλασικό μιλφέιγ αλλά σοκολατένιο για ... τους λάτρεις της σοκολάτας. Ένα γλυκό που θα αποζημιώσει το κόπο σας με την υπέροχη γεύση του, τη νοστιμιιά του και θα λατρέψουν μικροί και μεγάλοι...

Υλικά συνταγής

- 1 πακέτο (800 γρ.) σφολιάτα

Για την κρέμα ζαχαροπλαστικής

- 1/4 του λίτρου γάλα
- 65 γρ. ζάχαρη
- 1 μπαστουνάκι βανίλιας [ή μία καψουλίτσα πλαστική]
- 3 κρόκοι αβγών
- 35 γρ. αλεύρι
- 20 γρ. κορν φλάουρ
- 30 γρ. βούτυρο
- 240 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα λιωμένη σε μπεν μαρί
- 300 ml κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε ελαφριά σαντιγί
- κακάο και ζάχαρη άχνη για το πασπάλισμα

Εκτέλεση συνταγής

1. Κόβετε κάθε φύλλο σφολιάτας σε 3 ορθογώνια κομμάτια, τα τοποθετείτε στις λαμαρίνες του φούρνου και με ένα πιρούνι τα τρυπάτε σε όλη την επιφάνεια σε κοντινή

απόσταση. Ψήνετε στους 160°C 40'.

2. Στο μεταξύ ετοιμάζετε την κρέμα ζαχαροπλαστικής ως εξής: Αναμειγνύετε σε βαθύ μπολ το αλεύρι με τη ζάχαρη και το κορν φλάουρ. Προσθέτετε τους κρόκους των αυγών και ανακατεύετε το μείγμα μέχρις ότου γίνει χυλός.
3. Βράζετε το γάλα με τη βανίλια. Ρίχνετε τη μισή ποσότητα από το γάλα στο μείγμα των αυγών. Ανακατεύετε καλά και συνεχίζετε προσθέτοντας και την υπόλοιπη ποσότητα του γάλακτος. Τοποθετείτε το μείγμα στην εστία και ανακατεύετε συνεχώς. Μόλις πάρει βράση το αποσύρετε και ενσωματώνετε το βούτυρο [κρατάτε 1 κ.γ.για το μπεν μαρί] ανακατεύοντας.
4. Αδειάζετε την κρέμα σε βαθύ σκεύος και την αφήνετε σκεπασμένη με διάφανη μεμβράνη να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Εν τω μεταξύ μέχρι να κρυώσει λιώνετε τη σοκολάτα μπεν μαρί με 1 κ.γ. βούτυρο.
5. Κατόπιν την ανακατεύετε καλά και προσθέτετε τη σοκολάτα. Συνεχίζετε το ανακάτεμα ρίχνοντας την κρέμα γάλακτος. Ανακατεύετε απαλά, τοποθετείτε το 1/4 από την κρέμα στο ένα φύλλο και τοποθετείτε από πάνω το δεύτερο φύλλο. Στρώνετε πάλι κρέμα και καλύπτετε με το τρίτο φύλλο. Πασπαλίζετε με κακάο και ζάχαρη άχνη. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία φτιάχνοντας ένα δεύτερο μιλφέιγ. Το πασπαλίζετε κι αυτό με κακάο και ζάχαρη άχνη.



Πηγή: <http://www.gourmed.gr/>

<http://www.sintayes.gr/syntages/fantastiko-milfeig-sokolatas/>