

Καλοκαιρινό ζελέ σοκολάτας, από την Μυρσίνη Λαμπράκη και το mirsini.gr!

Το ιδανικό γλυκό για τους λάτρεις της σοκολάτας που δεν μπορούν να την αποχωριστούν ούτε το καλοκαίρι!

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπ.

Χρόνος μαγειρέματος: 3 ώρ.

Χρόνος αναμονής:

0 λεπ.

Βαθμός δυσκολίας

Εύκολο

Κόστος: 10€, Οικονομική

ΥΛΙΚΑ

Για 6 άτομα

Για τη συνταγή

- 200 γρ. κουβερτούρα γάλακτος 55% κομμένη σε μικρά κομμάτια
- 500 mL γάλα (2 φλιτζάνια)
- 2 κουτ. σουπ. ζάχαρη κοφτές
- 2 φύλλα ζελατίνης (10 γρ.)
- 8 σοκοφρέτες για την βάση

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Σε ένα μπολ με κρύο νερό μαλακώνετε τα φύλλα ζελατίνης. Σε ένα άλλο μεγαλύτερο μπολ, τοποθετείτε την κουβερτούρα σε

κομμάτια.

2. Σε μια μικρή κατσαρόλα ζεσταίνετε το γάλα με τη ζάχαρη, μέχρι η ζάχαρη να λιώσει , αλλά χωρίς το γάλα να πάρει βράση. Αποσύρετε από τη φωτιά και προσθέτετε στην κατσαρόλα την μαλακωμένη και καλά στυμμένη ζελατίνη. Ανακατεύετε για να διαλυθεί και αδειάζετε το μείγμα στο μπολ με την τεμαχισμένη κουβερτούρα. Ανακατεύετε πολύ καλά, ώσπου η σοκολάτα να λιώσει και το μείγμα να γίνει λείο και ομοιόμορφο.

3. Αδειάζετε το μείγμα σε μια φόρμα της αρεσκείας σας και καλύπτετε όλη την επιφάνεια με τις σοκοφρέτες (τις κόβετε και τις προσαρμόζετε ανάλογα με το σχήμα της φόρμας).

4. Σκεπάζετε το ζελέ με διαφανή μεμβράνη και το βάζετε στο ψυγείο για 2-3 ώρες , μέχρι να πήξει.

5. Για να ξεφορμάρετε , βυθίζετε την φόρμα σε καυτό νερό για ελάχιστα δευτερόλεπτα και την αναποδογυρίζετε σε πιατέλα σερβιρίσματος. Συνοδεύετε αν θέλετε με άγλυκη κρέμα σαντιγί.

ΧΡΗΣΙΜΟ

Αντί για σοκοφρέτες, μπορείτε στην βάση να βάλετε μπισκότα πτι-μπέρ.

<http://www.mirsini.gr/new/sintages/glika/kalokairina-glyka/recipe/1365>