

Στριφτόπιτα γλυκιά με σοκολάτα και βανίλια, από την Αργυρώ μας!

Προετοιμασία: 0:10´

Μαγείρεμα: 0:40´

Εύκολη

Μερίδες: 14

Τραγανά, λεπτά φύλλα και εύκολη κρέμα βανίλια, σοκολάτα και πραλίνα να μπλέκονται γλυκά και ξεμυαλιστικά.

Υλικά Συνταγής

- 1 συσκευασία φύλλο κρούστας
- 150 γραμ. βούτυρο λιωμένο
- 6 αυγά σε θερμοκρασία δωματίου
- 1 κλωνάρι βανίλια
- 1 πρέζα αλάτι

- 150 γραμ. ζάχαρη
- 400 γραμ. κρέμα γάλακτος
- 150 γραμ. πικρή σοκολάτα σε σταγόνες ή ψιλοκομμένη
- 200 γραμ. σοκολάτα πραλίνα ή γάλακτος ψιλοκομμένη
- 100 γραμ. αλεσμένα φουντούκια
- 6 κ.σ πραλίνα φουντουκιού
- λίγο βούτυρο για το ταψί
- Για το σερβίρισμα
- άχνη ζάχαρη και κακάο

Εκτέλεση

Για τη γλυκιά στριφτόπιτα με σοκολάτα και βανίλια, προθερμαίνουμε πρώτα τον φούρνο. Θα ψήσουμε στον αέρα, στους 200 βαθμούς C.

Χαράζουμε τη βανίλια στην μέση. Αφαιρούμε τους σπόρους και τους ρίχνουμε στην κρέμα γάλακτος. Τα αφήνουμε στην άκρη.

Ανοίγουμε τη συσκευασία του φύλλου. Βγάζουμε ένα ένα φύλλο πάνω στον πάγκο. Ραντίζουμε κάθε φύλλο με λίγο λιωμένο βούτυρο και το σουρώνουμε σε πλισέ

σαν βεντάλια και έπειτα το στρώνουμε σε σαλίγκαρο σε ένα στρογγυλό, βουτυρωμένο ταψί 32 εκατοστών ή παραπλήσιο μέγεθος (μέχρι και 36 εκατοστών).

Ξεκινάμε το στήσιμο του σαλίγκαρου από το κέντρο του ταψιού. Συνεχίζουμε να προσθέτουμε σουρωμένα πλισέ φύλλα στον σαλίγκαρο μέχρι να γεμίσουμε όλο το ταψί. Αφού τελειώσουμε με όλα τα φύλλα ραντίζουμε την επιφάνεια με 2-3 κουταλιές από το βούτυρο.

Τα ψήνουμε για περίπου 10 λεπτά σε καλά προθερμασμένο φούρνο στον αέρα στους 200 βαθμούς, για να ροδίσουν ελαφρά.

Με προσοχή βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο. Πασπαλίζουμε τα ψημένα φύλλα με την κουβερτούρα, την σοκολάτα γάλακτος και τα φουντούκια. Προσθέτουμε με μικρό κουτάλι την πραλίνα σε κουταλιές εδώ κι εκεί πάνω στα φύλλα.

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη και το αλάτι, χρησιμοποιώντας μίξερ χειρός, για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και τα ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν. Αδειάζουμε το υγρό μείγμα πάνω στα ψημένα φύλλα και συνεχίζουμε το ψήσιμο για επιπλέον 30 λεπτά, μέχρι να σταθεροποιηθεί το γλυκό.

Αφού το βγάλουμε από τον φούρνο το αφήνουμε για λίγα λεπτά να σταθεροποιηθεί. Κόβουμε σε κομμάτια και αχνίζουμε με άχνη και κακάο.

<https://www.argiro.gr/recipe/striftopita-glukia-so>

[kolata-pralina-kai-banilia/](#)