

Αφράτο γλυκό ψυγείου με κρέμα σαντιγί και σοκολάτα ION, από την Αριάδνη Πούλιου και το ionsweets.gr!

- Προετοιμασία
- 45 Λεπτά
- Ποσότητα
- 15 κομμάτια
 - Επίπεδο

[Moderate](#)

• Συστατικά

- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 1κ.γ αλάτι
- 1000 ml γάλα
- 105 γρ βούτυρο
- 2 βανίλιες
- 20 γρ. νερό
- 3 φύλλα ζελατίνη (18 γρ.)
- 580 γρ. κρέμα γάλακτος
- 175 γρ. έξτρα κρέμα γάλακτος
- 2 πακέτα μπισκότα τύπου πτι μπερ.
- 150 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος ION ψιλοκομμένη
- 115 γρ. μέλι

Οδηγίες

- 1. Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το γάλα, προσθέτουμε την ζάχαρη το κορν φλάουερ και το αλάτι. Σε μέτρια φωτιά ανακατεύουμε συνεχώς με μία σπάτουλα. Κατεβάζουμε την θερμοκρασία και μόλις εμφανιστούν φουσκάλες στην επιφάνεια κλείνουμε το μάτι. Προσθέτουμε το βούτυρο και την βανίλια. Μεταφέρουμε την κρέμα σε ένα μπολ και καλύπτουμε την επιφάνεια με μεμβράνη. Αφήνουμε στο ψυγείο για 2 ώρες περίπου.
 - 2. Κόβουμε τις ζελατίνες με το ψαλίδι σε μικρά κομμάτια και τις τοποθετούμε μέσα στο νερό. Αφήνουμε να μαλακώσουν για 5 λεπτά. Μετά τοποθετούμε το μπολάκι με το νερό και τις ζελατίνες στο microwave για 10 δευτερόλεπτα ώστε να διαλυθούν τελείως.
 - 3. Στον κάδο του μίξερ χτυπάμε την κρέμα γάλακτος μέχρι να γίνει σαντιγί. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και συνεχίζουμε το χτύπημα.
 - 4. Βάζουμε την κρέμα μας στον κάδο του μίξερ με φτερό και προσθέτουμε την μισή κρέμα γάλακτος. Ομογενοποιούμε και σιγά σιγά προσθέτουμε και την υπόλοιπη.
 - 5. Σε Ένα ταψάκι (εγώ χρησιμοποίησα ένα οβάλ πυρίμαχο 42 εκ). στρώνουμε το κάτω μέρος με τα μπισκότα από πάνω βάζουμε την μισή κρέμα από πάνω πάλι μπισκότα και από πάνω την υπόλοιπη κρέμα.
 - 6. Τοποθετούμε στο ψυγείο και αφήνουμε για 12 ώρες. Εν τω μεταξύ σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε την σοκολάτα μαζί με την έξτρα κρέμα γάλακτος και το μέλι ομογενοποιούμε και αφήνουμε στην άκρη.
 - 7. Όταν το γλυκό έχει μείνει για 12 ώρες μέσα στο ψυγείο στρώνουμε από πάνω τη σοκολάτα και επιστρέφουμε το γλυκό στο ψυγείο για άλλες 12 ώρες.
- Μερίδες : 15
 - Έτοιμο σε : 25 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Αριάδνη Πούλιου

Η Αριάδνη Πούλιου γεννήθηκε και μεγάλωσε στο Ηράκλειο της Κρήτης. Τα τελευταία χρόνια ζει και εργάζεται στην Αθήνα. Σπούδασε ζωγραφική στη Βακαλό και πήρε το πτυχίο της με άριστα και ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%B1%CF%86%CF%81%CE%AC%CF%84%CE%BF-%CE%B3%CE%BB%CF%85%CE%BA%CF%8C-%CF%88%CF%85%CE%B3%CE%B5%CE%AF%CE%BF%CF%85-%CE%BC%CE%B5-%CE%BA%CF%81%CE%AD%CE%BC%CE%B1-%CF%83%CE%B1%CE%BD%CF%84%CE%B9%CE%B3%CE%AF/>