

# Γλυκιά ... αμαρτία, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Ένα γλύκισμα με πέντε στρώσεις, πέντε διαφορετικές γεύσεις που ενώνονται και απογειώνουν τη γεύση. Προσθέστε και το ξύσμα σοκολάτας και απολαύστε extra γεύση. Μια συνταγή (προσαρμοσμένη από [εδώ](#)) για ένα υπέροχο, γλυκό που σίγουρα θα μείνει αξέχαστο σε όσους το δοκιμάσουν.

**Μερίδες:** 8

⌚ **Χρόνος:** 30 λ + 20 λ ψήσιμο

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

## Υλικά συνταγής

**Για τη βάση:**

- 1 φλ. τσαγιού καρύδια θρυμματισμένα
- 3 κ.σ. κρυσταλλική λευκή ζάχαρη
- 1/2 φλ. τσαγιού βούτυρο
- 1 φλ. τσαγιού αλεύρι

### • Για τη κρέμα τυριού:

- 3/4 φλ. τσαγιού ζάχαρη άχνη
- 220 γρ. μαλακό τυρί κρέμα
- 1 φλ. τσαγιού σαντιγί

### • Για τη κρέμα βανίλια:

- 1 φακελάκι κρέμα ζαχαροπλαστικής βανίλια των 125 γρ.
- γάλα η ποσότητα που αναγράφεται στη συσκευασία \*

### • Για τη κρέμα σοκολάτας:

- 1 φακελάκι κρέμα ζαχαροπλαστικής σοκολάτα των 125 γρ.
- γάλα η ποσότητα που αναγράφεται στη συσκευασία \*

## • Για την επικάλυψη:

- 2 φλ. τσαγιού σαντιγί
- ξύσμα σοκολάτας

## Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180 βαθμούς. Βουτυρώνετε ένα πυρέξ διαστάσεων 22×32 εκ.
  2. **Για τη βάση:** Χτυπάτε στο μίξερ όλα τα υλικά για τη βάση, στρώνετε το μείγμα στο πυρέξ και το ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 20 λεπτά. Το βγάζετε από το φούρνο και το αφήνετε να κρυώσει.
  3. **Για τη κρέμα τυριού:** Χτυπάτε στο μίξερ το τυρί κρέμα και τη ζάχαρη άχνη μέχρι να αφρατέψει το μείγμα. Προσθέτετε και τη σαντιγί και χτυπάτε για λίγο να ενσωματωθεί.
  4. **Για τις κρέμες βανίλιας και σοκολάτας:** Ετοιμάστε ξεχωριστά τις κρέμες σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία. [Προαιρετικά προσθέστε στη κρέμα βανίλιας 1-2 σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής κίτρινο].
  5. **Για την συναρμολόγηση:** Απλώστε το μείγμα τυριού πάνω από τη βάση. Πάνω από το μείγμα τυριού προσθέτετε ομοιόμορφα τη κρέμα σοκολάτας και από πάνω τη κρέμα βανίλιας. Τέλος προσθέτετε και τη σαντιγί την ισιώνετε καλά με μια μαρίζ, πασπαλίζετε με το ξύσμα σοκολάτας και τη βάζετε στο ψυγείο να παγώσει καλά πριν σερβίρετε.
- \* Αν θέλετε μια πιο σταθερή και σφιχτή κρέμα αφαιρέστε 1/4-1/2 φλ. τσαγιού γάλα [θα δείτε πόσο σφιχτή σας αρέσει] από τη προτεινόμενη ποσότητα στη συσκευασία.



<https://www.sintayes.gr/syntages/glikia-amartia/?fbclid=IwAR0YS5XY-QjFTiHIGip8eW8079Kn6YlPsysZv2eE8FoHHG-BQHvF7SbuUEA>