

# Κάτι σαν μωσαϊκό..., από την Νάντια Μαρκοπούλου και το spoonlove.gr!

Ένα μωσαϊκό λίγο διαφορετικό !

## Συστατικά

- 1 γάλα ζαχαρούχο
- 50 γρ βούτυρο
- 200 γρ σοκολάτα λευκή NESTLE dessert
- 50 γρ σοκολάτα κουβερτούρα NESTLE dessert ψιλοκομμένη
- 1 σφηνάκι limoncello
- 1 κούπα κράνμπερις αποξηραμένα
- 1/2 κούπα διάφοροι ξηροί καρποί
- 100 γρ μπισκότα της αρεσκείας σας

## Εκτέλεση

Σε μία κατσαρόλα ρίχνουμε το ζαχαρούχο με το βούτυρο και ανακατεύουμε σε σιγανή φωτιά για 2-3

λεπτά (προσοχή να μη μας πιάσει).

Κόβουμε σε κομμάτια τη λευκή σοκολάτα NESTLE και περιχύνουμε με το ζαχαρούχο. Αφήνουμε για 20 με 30 δευτερόλεπτα και ανακατεύουμε καλά καλά μέχρι να λιώσει η σοκολάτα.

Στη συνέχεια προσθέτουμε σιγά σιγά τα υπόλοιπα υλικά με τελευταία τα μπισκότα μας (εγώ έβαλα δικά μου μπισκότα βουτύρου). Ανακατεύουμε με τα χέρια να ομογενοποιηθούν καλά καλά όλα μας τα υλικά.

Παίρνουμε ένα μπωλ βαθύ και το καλύπτουμε με μία μεμβράνη καλά καλά. Τοποθετούμε το μείγμα μας και το πατάμε καλά καλά. Βάζουμε στην κατάψυξη για 2 με 3 ώρες τουλάχιστον.

Πριν σερβίρουμε αφήνουμε για 20 λεπτά περίπου, αφού αναποδογυρίσουμε και αφαιρέσουμε προσεκτικά τη μεμβράνη.

### Tips

Εαν επιθυμούμε, περιχύνουμε από πάνω λίγη κουβερτούρα ή λευκή σοκολάτα.

<https://spoonlove.gr/mosaic-with-chocolate/>