

Πάστες βανίλια-σοκολάτα χωρίς προσθήκη ζάχαρης (Video), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 500 ml κρέμα γάλακτος
- 200 γρ σοκολάτα
- 1 πακέτο πτι μπερ
- 2 βανίλιες
- Γάλα

<https://youtu.be/-AEC56fDreU>

Οδηγίες

1. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί. Την μισή την αρωματίζουμε με τις βανίλιες και στην υπόλοιπη ενσωματώνουμε με απαλές κινήσεις την λιωμένη σοκολάτα.
2. Βουτάμε τα μπισκότα στο γάλα και τα στρώνουμε στην φόρμα που έχουμε καλύψει με μεμβράνη. Από πάνω τους απλώνουμε την μισή σκούρα κρέμα και κάνουμε ακόμα μία στρώση με μπισκότα.
3. Απλώνουμε την μισή κρέμα βανίλιας και καλύπτουμε με μπισκότα. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία για ακόμα δύο φορές. Στο τέλος βάζουμε δύο στρώσεις από μπισκότα.
4. Αφήνουμε το γλυκό στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.
5. Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος και την βάζουμε πάνω από την ψιλοκομμένη σοκολάτα.
6. Τα αφήνουμε για 5 λεπτά και ανακατεύουμε καλά.

7. Ξεφορμάρουμε το γλυκό και περιχύνουμε με την λιωμένη σοκολάτα. Το βάζουμε στο ψυγείο και όταν η σοκολάτα σφίξει το κόβουμε σε φέτες.

<https://foodaholics.gr/recipe/pastes-vanilia-sokolata-choris-p-rosthiki-zacharis/>