

Σοκολατένιο γλυκό ψυγείου με cookies και φιστίκια Αιγίνης, από το sintayes.gr!

Υπέροχο σοκολατένιο γλύκισμα ψυγείου, με μπόλικη σοκολάτα, cookies με κομματάκια σοκολάτας και φουντούκια και φιστίκια Αιγίνης για έξτρα γεύση. Μια εύκολη συνταγή για ένα λαχταριστό γλυκό για τους λάτρεις της σοκολάτας.

Μερίδες: 20-22

⌚ **Χρόνος:** 40 λ + αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολο

Υλικά συνταγής

- 125 γρ. βούτυρο + λίγο επιπλέον για άλειμμα ταψιού
- 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε μικρά κομματάκια
- 1 κ.σ. μέλι
- 1 αυγό ελαφρώς χτυπημένο
- 220 γρ. cookies με φουντούκια και κομμάτια σοκολάτας, σπασμένα σε μικρά κομματάκια
- 1/3 φλ. τσαγιού ινδοκάρυδο
- 1/2 φλ. τσαγιού ζάχαρη κρυσταλλική (πολύ/έξτρα ψιλή)
- 1/4 φλ. τσαγιού κακάο σε σκόνη
- 1/2 φλ. τσαγιού φιστίκια Αιγίνης
- **Για τη σοκολατένια επικάλυψη:**
- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρας, ψιλοκομμένη
- 50 γρ. βούτυρο κρύο, ψιλοκομμένο

Εκτέλεση συνταγής

1. Βουτυρώνετε μια μακρόστενη φόρμα για κέικ διαστάσεων βάσης 17 x 27 εκ και το στρώνετε με χαρτί ψησίματος, το οποίο φροντίζετε να προεξέχει περιμετρικά 2 εκ. για να το ξεφορμάρετε εύκολα.
2. Τοποθετείτε σε μια κατσαρολίτσα, σε χαμηλή φωτιά, το βούτυρο, τη σοκολάτα και το σιρόπι και τα σιγοβράζετε, ανακατεύοντας διαρκώς, για 3-4 λ ή μέχρι να λιώσουν και έχετε μια λεία σοκολατένια κρέμα. Το αφαιρείτε από τη φωτιά, το αφήνετε για 2-3 λ στην άκρη και μετά προσθέτετε το αυγό και ανακατεύετε ζωηρά με γρήγορες κινήσεις να ενσωματωθεί.
3. Σε ένα μπολ αναμιγνύετε τα μπισκότα, το ινδοκάρυδο, τη ζάχαρη, τη σκόνη κακάο και τα φιστίκια. Προσθέτετε το μείγμα λιωμένης σοκολάτας και ανακατεύετε καλά να ενσωματωθούν τα υλικά.
4. Ρίχνετε το μείγμα στη βουτυρωμένη φόρμα, στρώνετε την επιφάνεια με την ανάποδη ενός κουταλιού πιέζοντάς το ελαφρώς. Καλύπτετε τη φόρμα με πλαστική μεμβράνη και το τοποθετείτε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει καλά και σταθεροποιηθεί.
5. **Για τη σοκολατένια επικάλυψη:** Λιώνετε σε μπεν μαρί τα κομματάκια σοκολάτας και βουτύρου, ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να έχετε μια λεία σοκολατένια κρέμα. Το αφαιρείτε από τη φωτιά, το αφήνετε στην άκρη για 4-5 λ και μετά το στρώνετε πάνω από τη κρύα βάση. Το βάζετε στο ψυγείο για 2 ώρες ή μέχρι να σταθεροποιηθεί η σοκολατένια επικάλυψη. Το κόβετε σε φέτες και σερβίρετε.

<https://www.sintayes.gr/syntages/sokolatenio-glyko-cygeioly-me-cookies-kai-fistikia-aiginhw/>