

# Σοκολατένιο γλυκό ψυγείου με σοκολάτα Cadbury και Ferrero Rocher, από το [sintayes.gr](http://sintayes.gr)!

Ένα υπέροχο, σοκολατένιο γλύκισμα ψυγείου με σοκολάτα Cadbury, ζαχαρούχο γάλα και σοκολατάκια Ferrero Rocher... Σκέφτεστε κάτι καλύτερο; Μια πολύ εύκολη συνταγή (από [εδώ](#)) πολύ εύκολη στη παρασκευή της, χωρίς ψήσιμο, για ένα γλυκό που σίγουρα θα απολαύσουν οι λάτρεις της σοκολάτας.

**Μερίδες:** 12-16

⌚ **Χρόνος:** 25 λ + αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

## Υλικά συνταγής

- 250 γρ. μπισκότα τύπου Μιράντα ή Μαριάννα
- 125 γρ. βούτυρο, κομμένο σε κομμάτια
- 220 γρ. σοκολάτα γάλακτος Cadbury με ολόκληρα φουντούκια, κομμένη σε κομματάκια
- 200 γρ. ζαχαρούχο γάλα
- **Για την επικάλυψη:**
- 200 γρ. σταγόνες μαύρης κουβερτούρας ή σοκολάτα μαύρης κουβερτούρας κομμένη σε κομματάκια
- 30 γρ. βούτυρο κομμένο σε κομματάκια
- 12-16 σοκολατάκια Ferrero Rocher (ανάλογα με το πόσο μεγάλα θα κόψετε τα κομμάτια του γλυκού)

## Εκτέλεση συνταγής

1. Βάζετε τα μπισκότα στο μούλτι, τα θρυμματίζετε σχεδόν σε σκόνη (προαιρετικά αφήστε και μερικά μεγαλύτερα κομματάκια) και τα μεταφέρετε σε μεγάλο μπολ.
2. Σε μια κατσαρολίτσα βάζετε τα κομμάτια βουτύρου, τα κομμάτια σοκολάτας Cadbury, το ζαχαρούχο γάλα και τα ανακατεύετε διαρκώς, σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να λιώσουν καλά και ενσωματωθούν.
3. Ρίχνετε το μείγμα μέσα στο μπολ με τα μπισκότα και ανακατεύετε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Μεταφέρετε το μείγμα σε ένα πυρέξ με διάσταση βάσης 20×30 εκ., στρωμένο με χαρτί ψησίματος, και το στρώνετε ομοιόμορφα πιέζοντάς το ελαφρώς προς τη βάση. Βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο να κρύνει.
4. **Για την επικάλυψη:** Σε μια κατσαρολίτσα (ή στο φούρνο μικροκυμάτων) βάζετε τις σταγόνες (ή τα κομματάκια) μαύρης σοκολάτας μαζί με τα κομμάτια βουτύρου και τα λιώνετε, σε χαμηλή θερμοκρασία, ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να έχετε ένα λείο σοκολατένιο μείγμα. Αποσύρετε το μείγμα από τη φωτιά.
5. Στη συνέχεια στρώνετε το μείγμα πάνω από το γλυκό και στροβιλίζετε δημιουργώντας κύματα στην επιφάνειά του ένα μαχαίρι, για να έχετε ένα όμορφο σχέδιο. Με γρήγορες κινήσεις, υπολογίζετε το μέγεθος των κομματιών που προτιμάτε και τοποθετείτε τα αντίστοιχα (12-16) σοκολατάκια Ferrero Rocher σε ευθείες γραμμές, πιέζοντάς τα ελαφρώς πάνω στη λιωμένη σοκολάτα.
6. Βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες (ιδανικά για ένα ολόκληρο βράδυ) ή μέχρι να κρυώσει και σταθεροποιηθεί καλά. Το βγάζετε από το ψυγείο 10 λ πριν το σερβίρετε και μετά το κόβετε σε τετράγωνα κομμάτια φροντίζοντας πάνω σε κάθε κομμάτι να υπάρχει και ένα σοκολατάκι Ferrero Rocher.





<https://www.sintayes.gr/syntages/sokolatenio-gliko-psigiou-sokolata-cadbury-ke-ferrero-rocher/>