

Το τέλειο σοκολατένιο γλυκό ψυγείου με όρεο, από το sintayes.gr!

Ελαφρύ, δροσερό, ανάλαφρο και γευστικότατο γλυκό ψυγείου για να απολαύσετε το τέλειο επιδόρπιο και όχι μόνο. Μια εύκολη συνταγή (από [εδώ](#)) για ένα γλύκισμα με μπισκότα όρεο και ανάλαφρες στρώσεις σαντιγί κρέμας σοκολάτας που σίγουρα πρέπει να δοκιμάσετε.

Χρόνος: 30 λ + αναμονή ψύξης

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- **Για τη βάση όρεο:**
 - 12 μπισκότα oreo
 - 25 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- **Για τη κρέμα σοκολάτας:**
 - 250 ml γάλα πλήρες
 - 10 γρ. (2 κ.γ.) κορν φλάουρ
 - 1 πρέζα αλάτι
 - 50 γρ. ζάχαρη
 - 55 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα με 70% κακάο, ψιλοκομμένη
 - 1 κοφτό κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- **Για τη σαντιγί:**
 - 1 φυτική σαντιγί (Ermol) των 250 γρ. κρύο από το ψυγείο [*]
 - 2-3 κ.σ. ζάχαρη άχνη
- **Για γαρνίρισμα:**

- 150 γρ. σταγόνες σοκολάτας
- σιρόπι σοκολάτας

Εκτέλεση συνταγής

1. **Για τη βάση όρεο:** Βάζετε στο κάδο του μπλέντερ τα μπισκότα όρεο και τα χτυπάτε ελαφρώς. Προσθέτετε το λιωμένο βούτυρο και συνεχίζετε το χτύπημα μέχρι να ενσωματωθούν και να ψιλο-θρυμματιστούν τα μπισκότα χωρίς να γίνουν σκόνη.
2. Μεταφέρετε το μείγμα σε ένα μέτριο ορθογώνιο πυρέξ και το στρώνετε ομοιόμορφα στη βάση του. Βάζετε το πυρέξ στο ψυγείο για να κρυώσει το μείγμα μπισκότου.
3. **Για τη κρέμα σοκολάτας:** Σε μια μέτρια κατσαρολίτσα βάζετε το γάλα, το κορν φλάουρ, το αλάτι και τη ζάχαρη και τα ανακατεύετε διαρκώς, σε μέτρια φωτιά, για 8-9 λ περίπου ή μέχρι να πήξει. Αποσύρετε τη κατσαρολίτσα από τη φωτιά προσθέτετε στη κρέμα τη ψιλοκομμένη σοκολάτα και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει καλά η σοκολάτα. Ρίχνετε και το εκχύλισμα βανίλιας, ανακατεύετε, μεταφέρετε το μείγμα σε ένα μπολ και το αφήνετε να κρυώσει ανακατεύοντάς το ανά 5 λ περίπου.
4. **Για τη σαντιγί:** Σε καθαρό μπολ ρίχνετε το κρύο Ermol (ή άλλη επιλογής σας) και τη ζάχαρη άχνη και τα χτυπάτε με το μίξερ για 6-7 λ ή μέχρι να έχετε μια πηχτή αφράτη σαντιγί . Βγάζετε το πυρέξ με τη μπισκοτένια βάση από το ψυγείο και από πάνω απλώνετε ισομερώς τη μισή σαντιγί.
5. **Για γαρνίρισμα:** Πάνω από τη στρώση σαντιγί απλώνετε το μείγμα λιωμένης σοκολατένιας κρέμας και τέλος από πάνω απλώνετε την υπόλοιπη σαντιγί. Το γαρνίρετε με σιρόπι και σταγόνες σοκολάτας και βάζετε στο ψυγείο για 2-3 ώρες να παγώσει και σταθεροποιηθεί και μετά σερβίρετε.

[*] Για να έχετε πιο πηχτό μείγμα κρέμας αντί για απλή σαντιγί, αν σας αρέσουν οι γλυκές γεύσεις, μπορείτε αφού χτυπήσετε την Ermol για 7 λ περίπου να αφρατέψει προσθέτετε και 1/2 κουτί ζαχαρούχο γάλα και συνεχίζετε το χτύπημα για 2-3

λ επιπλέον. Σε αυτή τη περίπτωση θα παραλείψετε τη ζάχαρη άχνη.

<https://www.sintayes.gr/syntages/telio-sokolatenio-glyko-psygiou-oreo/>