

# Σοκολάτες τύπου Ντέρμπυ (Derby), από την Μαριφάνη Ξανθάκη!

Όλοι την απολαμβάνουν πριν ακόμη ξετυλίξουν το γυαλιστερό της χρυσόχαρτο..

Γεύση που σιγά σιγά περνάει στις κλασικές επιλογές των σοκολατοφάγων και ποιότητα απ' αυτές που αντέχουν στα χρόνια...

Λαχταριστή, κριτσανιστή, μυρωδάτη...πολύπλευρη...Όλα αρμονικά συνδυασμένα για να τρελαίνουν τον ουρανίσκο.. Τι είναι? Μα η αγαπημένη σοκολάτα «Derby»..

Αυτή εδώ είναι η πρώτη μου απόπειρα να μιμηθώ τη γεύση και την μορφή της συγκεκριμένης σοκολάτας και οφείλω να ομολογήσω (όχι να περιαυτολογίσω) ότι το αποτέλεσμα ενθουσίασε και εντυπωσίασε όσους τυχερούς με έχουν "συνεργάτιδα και φίλη» (γελάστε ελεύθερα) που τιμητικά τους έχω αναθέσει και το ρόλο των επίσημων δοκιμαστών μου...

Επειδή όμως οι καλοί λογαριασμοί κάνουν τους καλούς τους φίλους, πρώτα έκανα μια έρευνα να δω αν υπάρχουν κι άλλα γοητευμένα απ' τη Ντέρμπυ «θύματα-foodblogger» που προσπάθησαν να κάνουν κάτι αντίστοιχο και κατέληξα ότι η συνταγή της σελίδας «mageirikikaistsintages» σε συνδυασμό με αυτή της Βασούλας από την «Τρελοκουζίνα» της είναι

το κάτι άλλο.

Βέβαια σαν αντιδραστικό στοιχείο απ' τη φύση μου δεν μπόρεσα να τις αφήσω έτσι ατόφιες κι έβαλα τη δική μου πινελιά προκειμένου να φέρω τις γεύσεις στα μέτρα μου!

Σημαντική διευκρίνιση: Οι σοκολάτες αυτές διατηρούνται στο ψυγείο ή στην κατάψυξη και **ΟΧΙ** σε θερμοκρασία δωματίου καθώς το βασικό τους συστατικό είναι το ανεπεξέργαστο ζαχαρούχο γάλα και η παντελής έλλειψη συντηρητικών...



Τα υλικά λοιπόν για 15 χορταστικές και μεγάλες σοκολάτες είναι:

**Για το μείγμα:**

**1 σακουλάκι τριμμένη ινδική καρύδα**

**1 κονσέρβα ζαχαρούχο γάλα**

**1 1/2 κούπα του καφέ σοκολατένια δημητριακά ρυζιού (rice pops)**

**Για την επικάλυψη:**

**220 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα γάλακτος**

**280 γρ. σοκολάτα σοκολάτα κουβερτούρα υγείας**

**1 κούπα του καφέ επιπλέον σοκολατένια δημητριακά ρυζιού (rice pops)**

**Εκτέλεση**

Σε ένα μπολ αναμιγνύουμε το ζαχαρούχο γάλα μαζί με την ινδική καρύδα και τη 1 1/2 κούπα δημητριακών μέχρι να πάρουμε ένα μείγμα που δεν θα συγκρατεί υγρασία απ' το ζαχαρούχο.

Εάν μας φαίνεται το μείγμα πολύ μαλακό προσθέτουμε ακόμη λίγα δημητριακά ρυζιού. Σκεπάζουμε το μπολ και το βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες έως ότου σφίξει το μείγμα καλά.

Λίγο πριν βγάλουμε το το μείγμα απ' το ψυγείο, βάζουμε σε μπεν μαρί να λιώσουν οι σοκολάτες και αδειάζουμε μέσα την υπόλοιπη 1 1/2 κούπα ρυζιού.

Παίρνουμε ισομερείς ποσότητες απ' το μείγμα και πλάθουμε κυλίνδρους που ελαφρά τους πατάμε με την

παλάμη μας να πλατύνουν.

Βουτάμε ένα ένα μπαστούνι μέσα στη λιωμένη σοκολάτα με τα δημητριακά και με προσοχή καλύπτουμε με ένα κουταλάκι ομοιόμορφα να καλυφθούν ομοιόμορφα οι σοκολάτες μας.

Μεταφέρουμε σε αντικολλητικό χαρτί και μετά από λίγο βάζουμε τις σοκολάτες μας να συντηρηθούν στο ψυγείο.

Σημ: Μπορούν να διατηρηθούν στην κατάψυξη «για να υπάρχουν για ώρες ανάγκης». Ακόμη και αν περισσέψει μείγμα ζύμης επίσης μπορεί να καταψυχθεί και να χρησιμοποιηθεί όποτε θελήσουμε!

Ελπίζω να απολαύσατε τη συνταγή μου!

Να είστε όλοι σας καλά και... σας φιλώ ☐

Μαριφάνη

<http://lixoudiesmarifanis.blogspot.com/2017/10/derby.html>