

Δίχρωμη κρέμα βανίλια-κακάο, από το icookgreek.com!

- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά συνταγής

- 3 φλιτζάνια τσαγιού κρέμα γάλακτος light
- 1 φλιτζάνι του τσαγιού γάλα
- 1 1/4 φλιτζάνι του τσαγιού ζάχαρη
- 5 κρόκοι αυγών
- 8 φύλλα ζελατίνης
- 1-2 κουταλιές της σούπας ρούμι
- 1 κουταλάκι του γλυκού εσάνς βανίλιας ή 1 βανίλια σε σκόνη
- 1/3 φλιτζανιού κακάο σε σκόνη

Εκτέλεση συνταγής

1. Μουλιάζετε τα φύλλα ζελατίνης σε 1/2 φλιτζάνι τσαγιού κρύο νερό. Σε κατσαρολάκι βάζετε την κρέμα γάλακτος, το γάλα, τη ζάχαρη και τους κρόκους των αυγών και ανακατεύετε καλά. Βάζετε το κατσαρολάκι στη φωτιά, αφήνετε το μίγμα να ζεσταθεί και αποσύρετε λίγο πριν πάρει βράση. Προσθέτετε τη ζελατίνη και ανακατεύετε.
2. Χωρίζετε το μείγμα στη μέση σε δύο μπολ. Ρίχνετε στο μισό μείγμα το κακάο και το ρούμι και στο άλλο μισό προσθέτετε τη βανίλια και ανακατεύετε. Αφήνετε τα μπολ στο ψυγείο να κρυώσουν τα ζελέ χωρίς να πήξουν τελείως.
3. Αδειάζετε τα ζελέ σε στρογγυλή φόρμα, πρώτα το κακάο και από πάνω τη βανίλια, και ξαναβάζετε τη φόρμα στο ψυγείο αυτή τη φορά μέχρι να πήξουν εντελώς. Ξεφορμάρετε το ζελέ βυθίζοντας στιγμιαία τη φόρμα σε ζεστό νερό.

Συμβουλή

Αν θέλετε απολύτως ευδιάκριτη τη γραμμή μεταξύ των 2 ζελέ, μπορείτε να χωρίσετε τη διαδικασία παρασκευής σε δύο μέρη. Θα φτιάξετε πρώτα το ζελέ κακάο με τα μισά υλικά, θα το αφήσετε στο ψυγείο μέσα στη φόρμα να παγώσει εντελώς. Στη συνέχεια θα φτιάξετε με τα υπόλοιπα υλικά το ζελέ βανίλια και θα το προσθέσετε πάνω στο εντελώς παγωμένο ζελέ κακάο. Θα ξαναβάλετε στο ψυγείο μέχρι να παγώσει και το δεύτερο ζελέ.

<https://tinyurl.com/y6ga55k7>