

Δροσερό γλύκισμα σοκολατένιας καραμέλας, από το sintayes.gr!

Μια συνταγή που θα λατρέψουν τα μικρά παιδιά και θα γοητεύσει τα ... μεγάλα ... Σοκολατένια καραμέλα σε μικρά ή μεγαλύτερα κομμάτια για να απολαύσετε όλες τις ώρες...

Υλικά συνταγής

- 1 κουτί [397 γρ.] ζαχαρούχο γάλα
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ζάχαρη
- 2 κ.σ. μέλι ή σιρόπι γλυκόζης
- 130 γρ. βούτυρο κρύο σε μικρά κομματάκια
- 90 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα σε μικρά κομματάκια
- 90 γρ. σοκολάτα λευκή σε μικρά κομματάκια

Εκτέλεση συνταγής

1. Λαδώνετε ένα τετράγωνο ταψάκι 20 εκ. και το στρώνετε με χαρτί ψησίματος στη βάση και στα τοιχώματα. Φροντίστε να προεξέχει από τα τοιχώματα 2 εκ. περιμετρικά.
2. Σε μια κατσαρόλα βάζετε το μισό ζαχαρούχο γάλα, τη μισή ζάχαρη, το μισό βούτυρο και 1 κ.σ. μέλι ή σιρόπι και το σιγοβράζετε σε χαμηλή θερμοκρασία, ανακατεύοντας, για 5-6 λ μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη.

3. Δυναμώνετε στη φωτιά σε μέτρια θερμοκρασία και συνεχίζοντας συνεχώς το ανακάτεμα, σιγοβράζετε για άλλα 4-5 λ μέχρι να πήξει το μείγμα και να μη κολλάει στα τοιχώματα της κατσαρόλας.
4. Το κατεβάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε τα κομματάκια της μαύρης σοκολάτας. Ανακατεύετε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και έχετε ένα λείο σοκολατένιο μείγμα. Ρίχνετε το μείγμα στα ταψάκι, το ισιώνετε και το βάζετε στο ψυγείο για 30 λ να κρυώσει και να σφίξει.
5. Πλένετε και στεγνώνετε τη κατσαρόλα. Προσθέτετε τα υπόλοιπα: μισό ζαχαρούχο γάλα, τη μισή ζάχαρη, το μισό βούτυρο και 1 κ.σ. μέλι ή σιρόπι και επαναλαμβάνετε την ίδια πιο πάνω διαδικασία απλώς στο τέλος προσθέτετε τα κομματάκια της λευκής σοκολάτας.
6. Ρίχνετε το μείγμα κρέμας λευκής καραμέλας, απαλά, κουταλιά κουταλιά, πάνω από τη κρύα πλέον σοκολατένια κρέμα καραμέλας, την ισιώνετε και τη ξαναβάζετε στο ψυγείο για 6 περίπου ώρες, μέχρι να παγώσει και σταθεροποιηθεί. Ξεφορμάρετε κόβετε σε κομμάτια και σερβίρετε.

<https://www.sintayes.gr/syntages/drosero-glikisma-sokolatenias-karamelas/>