

Αρμενοβίλ, από την Ιωάννα Σταμούλου και το sweetly!

Κι ενώ το αρμενοβίλ το ξέρουν στη Θεσσαλονίκη και τη Βόρεια Ελλάδα γενικότερα, κι ενώ εκεί το συναντάς πολύ συχνά, γιατί το φτιάχνουν και το πουλάνε σε μερικά από τα καλύτερα ζαχαροπλαστεία της πόλης, στην Αθήνα δεν έχει πολλούς γνωστούς. Όποιος το γνωρίζει όμως του μένει αξέχαστο. Όπως εμένα!

Τι είναι το αρμενοβίλ θα σας πω ευθύς αμέσως. Ένα παγωμένο γλύκισμα σαν παγωτό. Γιατί παγωτό δεν είναι, σεμιφρέντο όμως το λες. Που φτιάχνεται με μια βάση κρέμας, η οποία εμπλουτίζεται με μπεζέδες, καβουρντισμένα αμύγδαλα και κομματάκια σοκολάτας. Το μίγμα φορμάρεται σε σχήμα κορμού ή τούρτας, το γλυκό πάει και παγώνει στην κατάψυξη και στη συνέχεια ξεφορμάρεται και γαρνίρεται με καραμελωμένα αμύγδαλα, σος σοκολάτας και μπεζέδες.

Ω, θεοί! Ποιος σκέφτηκε να φτιάξει τέτοιο πράγμα δεν ξέρω να σας πω. Ξέρω μόνο πως το έφτιαξα μόνη στο σπίτι και πρέπει να δοκιμάστε να το φτιάξετε κι εσείς, σας έχω τη συνταγή. Μια τελευταία συμβουλή, φτιάξτε το όταν θα έχετε κόσμο να το μοιραστείτε μαζί του και να τελειώσει μια κι έξω. Μόνοι μαζί του δεν λέει να μείνετε...

✘ **Υλικά για 10-12 άτομα:**

- 10 μαρεγκάκια έτοιμα ή σπιτικά συνταγή [εδώ](#)
- 125γρ. κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- 125γρ. αμύγδαλα ψημένα και χοντροκοπανισμένα
- 600ml κρέμα γάλακτος
- 200γρ. ζαχαρούχο γάλα (εγώ χρησιμοποίησα το καραμελωμένο)
- 2 κουτ. σούπας γλυκόζη
- 2 καψουλάκια βανιλίνη

Για τα καραμελωμένα αμύγδαλα

- 1 φλιτζάνι αμύγδαλα
- $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού ζάχαρη
- 1 πρέζα αλάτι

Για τη σάλτσα σοκολάτας

- 1 φλιτζάνι νερό
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι γλυκόζη
- $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού κακάο
- $\frac{1}{4}$ φλιτζανιού κουβερτούρα ψιλοκομμένη

Εκτέλεση

1. Σε ένα μπολ ανακατεύετε και αφήνετε στην άκρη τα καβουρντισμένα αμύγδαλα την ψιλοκομμένη κουβετούρα και τα μαρεγκάκια.
2. Χτυπάτε στο μίξερ την κρέμα γάλακτος με το ζαχαρούχο γάλα και τη βανιλίνη μέχρι να πήξει. Προσθέτετε τη γλυκόζη και χτυπάτε ένα λεπτό ακόμη.
3. Ντύνετε με πλαστική μεμβράνη μια μακρόστενη φόρμα του κέικ, αφήνοντας να εξέχει αρκετά τριγύρω από τη φόρμα.
4. Ρίχνετε τη χτυπημένη κρέμα στο μπολ με το μίγμα αμύγδαλα, σοκολάτα, μαρεγκάκια και ανακατεύετε να ομογενοποιηθούν.
5. Αδειάζετε το μίγμα στη φόρμα με το σελοφάν, σκεπάζετε και αφήνετε στην κατάψυξη όλη νύχτα.
6. Για τα καραμελωμένα αμύγδαλα. Ντύνετε με χαρτί ψησίματος ένα ρηχό ταψί. Βάζετε τη ζάχαρη με το αλάτι σε αντικολλητικό τηγάνι πάνω σε μέτρια φωτιά και αφήνετε τη ζάχαρη να λιώσει και να πάρει καραμελένιο χρώμα, κουνώντας το τηγάνι ενδιάμεσα. Προσθέτετε τότε τα αμύγδαλα, τα ανακατεύετε στην καραμέλα για λίγο και αναποδογυρίζετε όλο το μίγμα στο ταψί με το χαρτί.

Αφήνετε να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια βάζετε σε σακούλα και το σπάζετε με τον πλάστη σε μέγεθος μπουκιάς ή το κόβετε στον πολυκόφτη.

7. Για τη σάλτσα σοκολάτας ρίχνετε όλα τα υλικά πλην της κουβερτούρα σε κατσαρολάκι και ανακατεύετε πάνω σε μέτρια φωτιά να λιώσουν και να ενωθούν τα υλικά. Όταν πάρει βράση τραβάτε το κατσαρολάκι από τη φωτιά και ρίχνετε τη σοκολάτα. Ανακατεύετε να λιώσει και αφήνετε τη σάλτσα στην άκρη για 3 ώρες περίπου.
8. Όταν παγώσει το αρμενοβίλ, το βγάζετε από τη φόρμα πάνω σε πιατέλα και αφαιρείτε τη μεμβράνη. Σερβίρετε κόβοντας σε φέτες και περιχύνοντας την κάθεμια με ζεστή σάλτσα σοκολάτας και καραμελωμένα αμύγδαλα.

<https://sweetly.gr/2018/05/armenovil/>