

Υπέροχο γκοφρετογλυκό σαν »Σεμιφρέντο», από την Σόφη Τσιώπου!

Το γλυκό αυτό είναι γρήγορο, πανεύκολο και γκοφρετοαπολαυστικό!!!

Το έφτιαξα, ξετρελλάθηκα και σας το συνιστώ ανεπιφύλακτα!!!

Το σημαντικότερο τρώγεται και σαν γλυκό και σαν παγωτό!!!

Την υπέροχη αυτή συνταγή τη βρήκα στο:

<http://www.daddy-cool.gr/.../mpiskotoglyko-me-sokolata-kai-gk...>

Υλικά

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα

2 κουτιά σαντιγί ERMOL/ MORFAT

1-2 βανίλιες ή 1-2 κ.γ εσάνς βανίλιας

200 γρ. κουβερτούρα

4-5 γκοφρέτες τύπου σοκοφρέτα (σοκολάτα γάλακτο η υγείας)

1 φλυτζάνι αλεσμένα φουντούκια

1,5 πακέτο μπισκότα τύπου ΠΤΙ ΜΠΕΡ με σοκολατα ή Oreo Cookies
χωρίς την εσωτερική κρέμα (αυτό έκανα εγώ!)

λίγο γάλα για να βρέξουμε τα μπισκότα



Εκτέλεση

-Σε μπεν μαρί λιώνω την κουβερτούρα.

Χτυπάω την σαντιγί στο μίξερ μέχρι να αφρατέψει και έπειτα ρίχνω το ζαχαρούχο και την βανίλια.

Παίρνω το πυρέξ μου και αφού βρέξω τα μπισκότα στο γάλα (τα βουτάω για πολύ λίγο μη»μαλακώσουν πολύ») τα στρώνω στη βάση.

Ρίχνω από πάνω σαντιγί να καλύψω τα μπισκότα.

Προσθέτω φουντούκια, γκοφρέτα θρυμματισμένα και λίγη κουβερτούρα.

Συνεχίζω τις στρώσεις μέχρι να τελειώσουν τα υλικά και κάνω σχέδια με ένα κουτάλι ή πιρούνι με την λιωμένη κουβερτούρα.

Το τοποθετούμε στην κατάψυξη. (Η στη συντηρηση)

Σημείωση

-Εγώ σαν »Σόφη» τύλιξα με μεμβράνη 2 μακρόστενες φορμες για κέικ έστησα το γλυκό μου εκεί, το έβαλα να παγώσει κατάψυξη και μετά το ξεφορμάρισα και το έκοψα παστούλες!!!

Είναι καταπληκτικό γλυκό !!!

<https://www.facebook.com/oilixoydiestissofis/photos/pcb.1045388102147321/1045386728814125/?type=3&theater>

