

Πάστα lila pause χωρίς προσθήκη ζάχαρης (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 185 γρ μπισκότα Oreo
- 50 γρ βούτυρο
- 50 ml γάλα
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 2 βανίλιες
- **Μους σοκολάτα**
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 200 γρ σοκολάτα
- **Μους φράουλα**
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 200 ml ζελέ φράουλα
- 100 γρ φράουλες

https://youtu.be/_EN0-H-F95o

Οδηγίες

1. Θρυμματίζουμε τα μπισκότα, ενσωματώνουμε το λιωμένο βούτυρο και το γάλα.
2. Το μοιράζουμε σε τσέρκια με αντικολλητικό χαρτί και τα

- αφήνουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά.
3. Λιώνουμε την σοκολάτα σε μπεν μαρί.
 4. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και προσθέτουμε την χλιαρή σοκολάτα.
 5. Ομογενοποιούμε με απαλές κινήσεις και την βάζουμε στις φόρμες.
 6. Αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι που να σταθεροποιηθεί και ετοιμάζουμε το ζελέ.
 7. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και ενσωματώνουμε το ζελέ.
 8. Προσθέτουμε τις ψιλοκομμένες φράουλες, βάζουμε στα τσέρκια και αφήνουμε στο ψυγείο να πήξει.
 9. Όταν είναι έτοιμο κάνουμε μία στρώση από σαντιγί αρωματισμένη με βανίλια.

<https://foodaholics.gr/recipe/pasta-lila-pause-choris-prosthiki-zacharis-diki-mas-syntagi/>