

# Συνταγές ζαχαροπλαστικής με σοκολάτα από διάφορες χώρες

## Noodles Σοκολάτας

Υλικά :

- 1 πακέτο σταντόνες σοκολάτας
- 2 πακέτα κρέπερ
- 1 κουπτα κάσιους
- 1 πακέτο noodles

Εκτέλεση : Λιώστε τη σοκολάτα , ανακατέψτε με τους ζηρούς καρπούς , προσθέστε τα noodles και απλώστε τα πάνω στα κρέπερ τα οποία θα έχετε απλώσει να αδοκονάλα . Μπορείτε να προσθέσετε κι άλλους καρπούς ή μέλιτα .

-2-

Χτυπήστε τα ασπράδια να γίνουν σφιχτή μαρέγκα.Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να πήξει ελαφρά.Βάλτε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί να λιώσει.Χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη να ασπρίσουν.Προσθέστε έπειτα στο μείγμα αυτό τη λιωμένη σοκολάτα. Ανακατέψτε ζωηρά και ύστερα προσθέστε την χτυπημένη κρέμα γάλακτος και συνεχίστε το ανακάτεμα.Προσθέστε τέλος τη μαρέγκα ανακατεύοντας ελαφρά.Τοποθετήστε τη μους στο ψυγείο τουλάχιστον για δύο ώρες.

www.minibooks.ch

-3-

## Μπάουντι ( Bounty )

**Ζυστατικά :** 250 γρ . Βούτυρο , 200 γρ . ζάχαρη , 200 γρ Αλεύρι , 1 μπέικιν , 4 Αυγά , 4 κ.σ γάλα , 3 κ.σ κακάο

**για την κρέμα :** 500 ml γάλα , 6 κ.σ σιμιγδάλι , 200 γρ Βούτυρο , 200 γρ ζάχαρη , 200 γρ ινδοκάρυδο , κουβερτούρα

Ανάβουμε τον φούρνο στους 175 βαθμούς .

Με τα πρώτα 7 υλικά κάνουμε ένα κέικ Βάζουμε μια λαδόκολλα στο ταψί της κουζίνας και ρίχνουμε το μείγμα . Το ψήνουμε για 20 λεπτά . Αφήνουμε να κρυώσει .

-4-

-7-

1 50 - 70 γρ. ζάχαρη

1 250 γρ. κρέμα γάλακτος

Σε μια κατσαρόνα βάζουμε το γάλα ,

σιμιγδάλι και το βούτυρο να πάρει 2

βράσεις . Ρίχνουμε και την ζάχαρη και το

ινδοκάρυδο.

Το απλώνουμε αμέσως επάνω στο κέικ .

Από πάνω ρίχνουμε την βυστί

κουβερτούρα να σκεπάσει όλη την

πιπίλια .

Το κόβουμε σε μερίδες .

-5-

-6-

Υλικά:

## Βέλγικη Μους Σοκολάτας

1 250 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

1 2 αυγά