

2 αυγά, 250 γρ. σοκολάτα
κουβερτούρα, 250 γρ. κρέμα
γάλακτος, 50 - 70 γρ. ζάχαρη

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.

-6-

-5-

Υλικά:

Βεγγικη Μους Σοκολάτας

Ξεμια κατσαρόνα βάζουμε το γάλα, σιμιγδάλι και το βούτυρο να πάρει 2 βράσεις. Φίχνουμε και την ζάχαρη και το ινδοκάρυδο.
Το απλώνουμε αμέσως επάνω στο κεικ. Από πάνω ρίχνουμε την πρεσπι κουβερτούρα να σκεπάσει όλη την επιφάνεια.
Το κόβουμε σε μερίδες.

Brownies

Υλικά: 225 κουβερτούρα, 170 g βούτυρο, 160 g αλεύρι, 1 κ.τ. baking powder, 1/2 κ.τ. αλάτι, 450 g ζάχαρη, 4 αυγά, 3 βανίλιες (σκόνη), 1 κ.τ. στιγμιαίος εσπρέσο

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 180° C. Ανακατέψτε το αλεύρι, το

-7-

-4-

Ξοστρικά: 250 γρ. βούτυρο, 200 γρ. ζάχαρη, 200 γρ. ινδοκάρυδο, κουβερτούρα 200 γρ. για την κρέμα: 500 ml γάλα, 6 κ.σ. αυγά, 4 κ.σ. γάλα, 3 κ.σ. κακάο

Ανάβουμε τον φούρνο στους 175 βαθμούς.
Με τα πρώτα 7 υλικά κάνουμε ένα κεικ Βάζουμε μια λαδόκολλα στο ταψί της κουζίνας και ρίχνουμε το μείγμα. Το αφήνουμε για 20 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσει.

Μπάουντι (Bounty)

baking powder και το αλάτι σε ένα μπολ. Σε ένα ben-mari λιώστε το βούτυρο, προσθέστε την κουβερτούρα και ανακάτεψτε μέχρι δημιουργηθεί ένα ομογενές μίγμα. Αφήστε το να κρυώσει λίγο. Εντωμεταξύ σε ένα άλλο μπολ χτυπήστε τα αυγά με την ζάχαρη, την βανίλια και τον εσπρέσο μέχρι να δημιουργηθεί ένα ανοιχτόχρωμο και αφράτο μίγμα. Ρίξτε το μίγμα της σοκολάτας στο μπολ με τα αυγά και τη ζάχαρη και ανακατέψτε καλά. Μόλις το μίγμα έχει γίνει ομοιογενές προσθέστε και το μίγμα του αλευριού και ανακατέψτε. Βάλτε το τελικό μίγμα

www.minibooks.ch

-3-

Συνταγές Ζαχαροπλαστικής με σοκολάτα από διάφορες χώρες

-2-

Εκτέλεση: Λιώστε τη σοκολάτα, ανακατέψτε με τους ηηρούς καρπούς, προσθέστε τα πορδές και απλώστε τα πάνω στα κρέατα να απλώσει. Μπορείτε να προσθέσετε κι άλλους καρπούς ή μέλιτα.

- 1 πακέτο στανδόνες σοκολάτας
- 2 πακέτα κρέατ
- 1 κουπά κάσιους
- 1 πακέτο πορδές

Υλικά:

Noodles Σοκολάτας