

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΟΡΜΟΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

250 γρ. βούτυρο λιωμένο

200 γρ. Ζάχαρη άχνη

50 γρ. Κακάο

250 γρ. Μπισκότα τύπου ππι-
μπερ

1 πρέζα αλάτι

Ξύσμα από 1 πορτοκάλι

50 γρ. Κονιάκ ή χυμό πορτοκάλι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε ένα μπολ βάζουμε το βούτυρο, την άχνη, το κακάο και ανακατεύουμε ένα σύρμα χειρός μέχρι να γίνει μια πάστα. Προσθέτουμε το αλάτι, το ξύσμα πορτοκαλιού, τα καρύδια και ανακατεύουμε. Σε άλλο μπολ βάζουμε τα μπισκότα, το κονιάκ (ή τον χυμό) και ανακατεύουμε πιέζοντας ελαφρά με τα χέρια μας για να σπάσουν τα μπισκότα. Μεταφέρουμε τα μπισκότα στο μπολ με το κακάο και ανακατεύουμε. Απλώνουμε το μείγμα σε μια λαδόκολλα και τυλίγουμε σε ρολό. Εξωτερικά τυλίγουμε με μεμβράνη και τυλίγουμε στις άκρες σαν καραμέλα. Με αυτόν τον τρόπο θα δώσουμε ομοιόμορφο σχήμα στον κορμό μας.

Μεταφέρουμε στο ψυγείο για **3-4** ώρες και σερβίρουμε.

ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ !!!

ΥΛΙΚΑ

250 γραμ. σοκολάτα κουβερτούρα
ψιλοκομμένη
250 γραμ. βούτυρο σε κομμάτια
5 αυγά
150 γραμ. ζάχαρη
100 γραμ. αλεύρι μαλακό κοσκινισμένο
1 πρέζα αλάτι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πριν ξεκινήσω το σουφλέ σοκολάτας! Ψιλοκόβω την σοκολάτα κόβω το βούτυρο σε μικρά κομμάτια, κοσκινίζω το αλεύρι.

Λιώσιμο σοκολάτας

Τοποθετούμε τη σοκολάτα με το βούτυρο σε ένα πυρίμαχο μπολ και λιώνουμε την σοκολάτα με το βούτυρο στο μπεν μαρί σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε μερικές φορές με μια σπάτουλα μέχρι να λιώσουν τα υλικά. Αφήνουμε λίγο να κρυσώσει η λιωμένη σοκολάτα.

Χτύπημα των υλικών!

Τοποθετούμε τα αυγά με τη ζάχαρη σε ένα μπολ. Με μίξερ χειρός τα χτυπάμε καλά, να αφρατέψουν και να φουσκώσουν. Λίγη λίγη, και πάντα ανακατεύοντας, προσθέτουμε τη λιωμένη κρύα σοκολάτα, στα χτυπημένα αυγά. Κοσκινίζουμε το αλεύρι και το αλάτι στο μείγμα και το διπλώνουμε απαλά. Βουτυρώνουμε με μαλακό βούτυρο και αλευρώνουμε πολύ καλά 12 πυρίμαχα ατομικά σκεύη για σουφλέ (και μιας χρήσεως είναι τέλεια). Τινάζουμε να φύγει το περιττό αλεύρι. Το σωστό σιμιζάρισμα στα σκεύη είναι απαραίτητο για να ξεκολλήσουν αφού ψηθούν. Εναλλακτικά στο σιμιζάρισμα, αντί για αλεύρι μπορείτε να χρησιμοποιήσετε καλής ποιότητας κακάο άγλυκο. Για πιο πλούσια αρώματα και ομοιόμορφο χρώμα. Γεμίζουμε κατά τα $\frac{3}{4}$ τα μπολάκια και ισομοιράζοντας το μείγμα. Εάν είναι γεμάτες οι φόρμες θα ξεχειλίσουν στο ψήσιμο.

Πώς ψήνουμε το σουφλέ σοκολάτας

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στους 200°C για 8-9 λεπτά. Το σουφλέ σοκολάτας είναι έτοιμο όταν φουσκώσει σταθεροποιηθεί περιμετρικά και αγγίζοντας με το δάκτυλο στο κέντρο του, να νοιώσεις σταθερή την επιφάνεια αλλά να καταλαβαίνεις ότι μέσα του τρέμει.

Πώς ξεφορμάρουμε το σουφλέ σοκολάτας

Από τον φούρνο αφήνουμε να σταθούν για ένα λεπτό χωρίς να τα αγγίζουμε. Με το πιάτο που θα σερβίρουμε, σκεπάζουμε την φόρμα και αναποδογυρίζουμε με μια κίνηση. Αφαιρούμε προσεκτικά

την φόρμα. Αν δεν ξεκολλάει από την φόρμα, σημαίνει ότι δεν βουτύρωσες και δεν αλεύρωσες σωστά τις φόρμες. Σ' αυτή την περίπτωση, το τρώω μέσα στο σκεύος.

ΤΟΥΡΤΑ ΜΕ ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΠΙΣΚΟΤΑ

ΥΛΙΚΑ

Για την κρέμα

250 γρ. μαργαρίνη με βούτυρο Flora Soft

1 κουτί γάλα εβαπορέ

7 κ.σ. ζάχαρη

7 κ.σ. κόρν φλάουρ

400 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

¼ κ.γ. κανέλλα

10-15 μπισκότα γεμιστά με βανίλια

250 γρ. φυτική κρέμα



Για το σιρόπι σοκολάτας:

1 φλ. νερό

1 φλ. κακάο

1/4 κ.γ. κανέλα

1 φλ. ζάχαρη

2 βανίλιες

4 κ.σ. μαργαρίνη με βούτυρο Flora Soft

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε κατσαρόλα αδειάζουμε το εβαπορέ γάλα, τα 250 γρ μαργαρίνη με βούτυρο και την κουβερτούρα και ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσουν να λιώνουν τα υλικά και να γίνει ένα ομοιόμορφο μείγμα. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και την κανέλα συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Βάζουμε ίση ποσότητα νερού με το γάλα εβαπορέ που βάλουμε, διαλύουμε μέσα το κορν φλάουρ και το προσθέτουμε στο μείγμα. Ανεβάζουμε τη θερμοκρασία και ανακατεύουμε συνεχώς με γρήγορες κινήσεις για να μη μας κόψει το κορν φλάουρ και να αρχίσει να δένει. Κατεβάζουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Σπάμε τα μπισκότα με το χέρι σε 2-3 κομμάτια και τα προσθέτουμε στο μείγμα σοκολάτας στην κατσαρόλα. Ανακατεύουμε να πάνε τα μπισκότα παντού και αδειάζουμε το μείγμα στο τσέρκι απλώνοντάς το ομοιόμορφα. Τοποθετούμε στο ψυγείο για 20-25 λεπτά για να κρυώσει. Χτυπάμε την κρύα φυτική κρέμα σε κρύο σκεύος (το βάζουμε για λίγο στο ψυγείο), μαζί με 1-2 κουταλιές ζάχαρη άχνη και 1 βανίλια. Απλώνουμε τη σαντιγί πάνω στην τούρτα (χωρίς να τη βγάλουμε από το τσέρκι) και κάνουμε σχέδια με το πιρούνι. Βάζουμε την τούρτα στη συντήρηση για άλλα 20' πριν την κόψουμε. Για το σιρόπι βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι

τη ζάχαρη, το νερό και το κακάο και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα. Μόλις διαλυθούν όλα τα υλικά τότε ανάβουμε τη φωτιά, προσθέτουμε ελάχιστο αλατάκι για να ενισχύσουμε τη γεύση και από τη στιγμή που πάρει την πρώτη βράση περιμένουμε ακριβώς 3 λεπτά και απόσυρουμε αμέσως από τη φωτιά. Προσθέτουμε τη μαργαρίνη με βούτυρο ανακατεύουμε για να διαλυθεί και να γυαλίσει το μείγμα και το αφήνουμε να κρυώσει. Το σιρόπι διατηρείται μέχρι και για 1-2 μήνες στο ψυγείο. Περιχύνουμε με το σιρόπι την τούρτα της σοκολάτας , διακοσμούμε με ένα δυο άνθη καμέλιας και σερβίρουμε κόβοντας σε τρίγωνα κομμάτια.

Ευφροσύνη Γκικοπούλου , Μένια Φωλήα , Ελισάβετ Σωτήρχαινα ΣΤ'2