



Double chocolate fudge

25 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης



Συστατικά

- 1 κουτάκι ζαχαρούχο γάλα
- 150 γρ. κουβερτούρα
- 150 γρ. λευκή κουβερτούρα
- 10 μπισκότα ογεο σπασμένα σε κομματάκια
- 1κ.σ. βούτυρο

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μπεν μαρί λιώνουμε πρώτα την τεμαχισμένη κουβερτούρα μαζί με το μισό ζαχαρούχο γάλα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Το ρίχνουμε σε ένα ταψάκι που έχουμε στρώσει λαδόκολλα 20x20εκ. ή στρογγυλό διαμέτρου 20εκ. Βάζουμε στο ψυγείο και στη συνέχεια σε ένα ακόμη μπεν μαρί λιώνουμε τη λευκή κουβερτούρα μαζί με το υπόλοιπο ζαχαρούχο και το βούτυρο.
- Αφού ομογενοποιηθούν, τραβάμε από τη φωτιά και ρίχνουμε στο μείγμα τα θρυμματισμένα μπισκότα.
- Βγάζουμε από το ψυγείο το ταψάκι και ρίχνουμε το νέο μείγμα πάνω από το πρώτο με τη μαύρη σοκολάτα.
- Αφήνουμε 4 ώρες να κρυώσει (ίσως να χρειαστεί και λίγη ώρα στην κατάψυξη για να κόβεται καλύτερα με ένα πριονωτό μαχαίρι).
- Προτείνω αφού παγώσει να το κόψετε σε μικρά κομμάτια και να το διατηρείτε στην κατάψυξη.