



# Κρέμα σοκολάτας με crumble και σαντιγί

30 λεπτά

Χρόνος  
Εκτέλεσης

6-8

Μερίδες

3

Βαθμός  
Δυσκολίας



## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το crumble

- Χτυπάμε το βούτυρο με τη ζάχαρη στο μίξερ μέχρι να αφρατέψει καλά το μείγμα.
- Χτυπάμε στο μπλέντερ το αλεύρι με τα φουντούκια για να γίνουν σκόνη. Το μείγμα αυτό το προσθέτουμε στο μίξερ και το ανακατεύουμε πολύ λίγο με το μείγμα βούτυρο-ζάχαρη για να γίνει σαν θρύψαλα ή σαν τρίμμα. Θέλει ΕΛΑΧΙΣΤΟ ανακάτεμα.
- Αφαιρούμε το μείγμα από τον κάδο του μίξερ και το απλώνουμε σε ένα ταψάκι που το έχουμε στρώσει με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε για 20 λεπτά σε προθερμασμένο φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Αφήνουμε να κρυώσει το μπισκότο και το σπάμε σε κομμάτια με τα οποία γαρνίρουμε το κέικ μας.

Για την κρέμα σοκολάτας

- Βάζουμε σε μία κατσαρόλα το γάλα και την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε.
- Χτυπάμε με το σύρμα τη ζάχαρη και τους κρόκους σε ένα μπολ μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη τελείως. Αν δούμε ότι δεν διαλύεται εύκολα προσθέτουμε 2-3 κ.σ. από το μείγμα της κρέμας γάλακτος και χτυπάμε ξανά.
- Προσθέτουμε άλλα 50 ml από το μείγμα της κρέμας γάλακτος και προσθέτουμε μετά το κορνφλάουρ, το αλάτι και το κακάο και συνεχίζουμε το ανακάτεμα. Προσθέτουμε έπειτα και τους σπόρους βανίλιας καθώς και το στικ της. Σταδιακά βάζουμε το μείγμα γάλακτος μέσα στα ξηρά συστατικά μας, ανακατεύοντας για να γίνει λείο.
- Αδειάζουμε το μείγμα πίσω στην κατσαρόλα.
- Φέρνουμε το μείγμα μας σε θερμοκρασία βρασμού σε μέτρια προς υψηλή φωτιά, ανακατεύοντας συνεχώς ή σε χαμηλή φωτιά αν δεν θέλουμε να ανακατεύουμε συνεχώς.
- Μόλις πήξει, αφαιρούμε από τη φωτιά, ρίχνουμε μέσα το βούτυρο

## Συστατικά

Για το crumble

- 100 γρ. φουντούκια ανάλατα
- 100 γρ. αλεύρι
- 100 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. καστανή ζάχαρη

Για την κρέμα σοκολάτας

- 200 γρ. ζάχαρη
- 2 κ.σ. κορνφλάουρ
- 2 κ.σ. σκόνη κακάο
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 4 κρόκους
- 500 γρ. πλήρες γάλα
- 230 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1 στικ βανίλιας, χωρισμένο στη μέση κατά μήκος
- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, λιωμένη, ελαφρώς κρυωμένη
- 1 κ.σ. ανάλατο βούτυρο

Για τη σαντιγί

- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 1 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

312 Θερμίδες (kcal)	18.6 Λιπαρά (γρ.)	9.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	30.3 Υδατ/κες (γρ.)
16%	27%	47%	12%
25.2 Σάκχαρα (γρ.)	4.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.3 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.08 Αλάτι (γρ.)
28%	9%	9%	1%

- και τη σοκολάτα και ανακατεύουμε. Αφαιρούμε το στικ βανίλιας.
- Αδειάζουμε την κρέμα σε ένα δοσομετρικό δοχείο και αρχίζουμε και μοιράζουμε την κρέμα μας σε μπολάκια όσο είναι ζεστή. Πιέζουμε μία μεμβράνη από πάνω στην επιφάνεια του κάθε μπολ που να εφάπτεται στην κρέμα και κρυώνουμε για τουλάχιστον 4 ώρες.

Για τη σαντιγί

- Χτυπάμε την άχνη ζάχαρη με την κρέμα γάλακτος παγωμένη και λίγο εκχύλισμα βανίλιας σε ένα μίξερ και η σαντιγί θα είναι έτοιμη μόλις θα έχει σφίξει και θα έχει υφή σαν ένα ελαφρύ γιαούρτι.
- Σερβίρουμε τα μπολάκια μας με crumble και σαντιγί!