



Μιλφέιγ σοκολάτας

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

2 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

25'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για την κρέμα σοκολάτας

- Σε μία **κατσαρόλα** προσθέτουμε 700 γρ. γάλα, τη μισή ζάχαρη, την κρέμα γάλακτος και μεταφέρουμε την κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά.
- Σε ένα μπολ προσθέτουμε τους κρόκους των αυγών, την υπόλοιπη ζάχαρη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα χειρός μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε το κορν φλάουρ, 100 γρ. γάλα, το εκχύλισμα βανίλιας, τον καφέ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το κακάο και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε.
- Όταν αρχίσει να βράζει το μείγμα, το μεταφέρουμε σιγά-σιγά στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύοντας παράλληλα. Βάζουμε την κατσαρόλα πίσω στη φωτιά και προσθέτουμε όλο το μείγμα από το μπολ.
- Ανακατεύουμε, σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να πήξει η κρέμα. Όταν διαλυθεί ο αφρός στην επιφάνεια τότε η κρέμα είναι έτοιμη.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το παγωμένο βούτυρο, τη κουβερτούρα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Μεταφέρουμε την κρέμα σε ένα μπολ, καλύπτουμε με μία μεμβράνη, φροντίζοντας να ακουμπάει την επιφάνεια της κρέμας, και βάζουμε στο ψυγείο για δύο ώρες.

Για τη βάση

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.
- Περνάμε τα φύλλα σφολιάτας με ένα πλάστη.
- Πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και πιέζουμε ξανά με τον πλάστη.
- Κόβουμε τη σφολιάτα σε 12 κομμάτια. Μεταφέρουμε σε ταψί με λαδόκολλα, πασπαλίζουμε με άχνη ζάχαρη και με ένα πιρούνι κάνουμε τρύπες στη σφολιάτα.
- Ψήνουμε για 20-25 λεπτά σε υψηλή σχάρα.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Συστατικά

Για την κρέμα σοκολάτας

- 200 γρ. κρέμα γάλακτος
- 800 γρ. γάλα πλήρες
- 200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 5 κρόκους από μέτρια αυγά
- 100 γρ. κορν φλάουρ
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 10 γρ. στιγμιαίο καφέ
- 20 γρ. κακάο
- 100 γρ. βούτυρο παγωμένο
- 200 γρ. κουβερτούρα

Για τη βάση

- 650 γρ. σφολιάτα
- άχνη ζάχαρη για το πασπάλισμα

Για το σερβίρισμα

- φράουλες
- φύλλα δυόσμου
- τριμμένη σφολιάτα
- κακάο
- άχνη ζάχαρη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

288 Θερμίδες (kcal)	18.0 Λιπαρά (γρ.)	10.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	26.0 Υδατ/κες (γρ.)
14%	26%	50%	10%
14.0 Σάκχαρα (γρ.)	4.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.16 Αλάτι (γρ.)
16%	9%	6%	3%

Για το σερβίρισμα

- Μεταφέρουμε την παγωμένη κρέμα σοκολάτας σε ένα **κορνέ**.
- Την απλώνουμε πάνω στη σφολιάτα, βάζουμε άλλη μία σφολιάτα από πάνω, την κρέμα, τοποθετούμε την τρίτη σφολιάτα, κρέμα σοκολάτας και διακοσμούμε με φράουλες, δυόσμο, σπασμένα φύλλα σφολιάτας, κακάο σε σκόνη και άχνη ζάχαρη.