



Σοκολατένια sandwiches

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

5'

Χρόνος
Ψησίματος

8-10

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε μια **κατσαρόλα** σε μέτρια φωτιά βάζουμε την κρέμα γάλακτος και σιγοβράζουμε.
- Προσθέτουμε την κουβερτούρα γάλακτος και 200 γρ. από την κουβερτούρα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, αφήνουμε για 5 λεπτά να λιώσει η κουβερτούρα, και ανακατεύουμε με μια σπάτουλα μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- Αδειάζουμε το μείγμα σε ένα **μυλό** και αφήνουμε στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.
- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια βάζουμε και χτυπάμε τη ρικότα, το τυρί κρέμα, τη ζάχαρη και το ξύσμα πορτοκαλιού, μέχρι να αναμειχθούν καλά.
- Προσθέτουμε την υπόλοιπη κουβερτούρα και χτυπάμε για λίγα δευτερόλεπτα. Κρατάμε το μείγμα στην άκρη μέχρι να το χρειαστούμε.
- Προθερμαίνουμε στον φούρνο στους 180° C στον αέρα.
- Αλείφουμε με το βούτυρο τη μια πλευρά από τις φέτες του ψωμιού και τοποθετούμε τις μισές από αυτές σε ένα **ταψί** που έχουμε στρώσει με λαδόκολλα, με τη βουτυρωμένη πλευρά να ακουμπάει προς τα κάτω.
- Μοιράζουμε το μείγμα της ρικότα πάνω στις φέτες του ψωμιού και το απλώνουμε με ένα μαχαίρακι, αφήνοντας ένα μικρό κενό από τις άκρες.
- Σκεπάζουμε με τις υπόλοιπες μισές βουτυρωμένες φέτες, προσέχοντας η βουτυρωμένη πλευρά να είναι προς τα πάνω, σχηματίζοντας σάντουιτς.
- Μεταφέρουμε το ταψί στον φούρνο και ψήνουμε για 5 λεπτά.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και κόβουμε τα σάντουιτς στα 4, δημιουργώντας 4 μικρά τριγωνάκια.
- Περιχύνουμε με τη ζεστή σος σοκολάτας και σερβίρουμε.

Tip

Αν έχουμε φρυγανιέρα μπορούμε να βάλουμε τις φέτες του ψωμιού εκεί και όχι στον φούρνο!

Συστατικά

- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 140 γρ. κουβερτούρα γάλακτος, χοντροκομμένη
- 260 γρ. κουβερτούρα, χοντροκομμένη
- 300 γρ. ρικότα
- 250 γρ. τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 50 γρ. ζάχαρη καστανή
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 18 φέτες **ψωμί για τوست**, ή σταφιδόψωμο
- βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου, για άλειμμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

698 Θερμίδες (kcal)	46.0 Λιπαρά (γρ.)	28.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	49.0 Υδατ/κες (γρ.)
35%	66%	140%	19%
24.0 Σάκχαρα (γρ.)	19.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.9 Φυτικές Ινες (γρ.)	1.4 Αλάτι (γρ.)
27%	38%	16%	23%