



# Τριλογία σοκολάτας

**50'**Χρόνος  
Εκτέλεσης**4 ώρες'**Χρόνος  
Αναμονής**20'**Χρόνος  
Ψησίματος**12**

Μερίδες

**4**Βαθμός  
Δυσκολίας

## Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη βάση- brownie

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C στον αέρα.
- Βάζουμε τα 150 γρ. κουβερτούρα και το βούτυρο σε ένα μεγάλο γυάλινο ή μεταλλικό μπολ το οποίο το τοποθετούμε πάνω από μία [κατσαρόλα](#) με νερό που σιγοβράζει.
- Ανακατεύουμε με μία μαριζ μέχρι να λιώσει η σοκολάτα.
- Αφού λιώσει το βούτυρο και η σοκολάτα, αφαιρούμε το μπολ από τη φωτιά και προσθέτουμε μέσα τη ζάχαρη ανακατεύοντας πολύ καλά.
- Μετά ρίχνουμε μέσα στο μπολ ένα ένα τα αυγά ανακατεύοντας και ρίχνουμε και τη βανίλια.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το αλεύρι και το κακάο ενσωματώνοντάς τα καλά στο μείγμα με τη βοήθεια μίας σπάτουλας.
- Τέλος, προσθέτουμε την υπόλοιπη σοκολάτα ψιλοκομμένη και ανακατεύουμε για πολύ λίγο το μείγμα. Καλό θα ήταν το μείγμα να είναι κρύο για να μην λιώσει η σοκολάτα.
- Σε μία στρογγυλή [φόρμα](#) 20 εκ. βάζουμε λαδόκολλα καλύπτοντας τον πάτο και τα πλάγια.
- Βουτυρώνουμε και πασπαλίζουμε με κακάο την λαδόκολλα.
- Ρίχνουμε το μείγμα και ψήνουμε στον φούρνο για 15-20 λεπτά.
- Το αφήνουμε να κρυώσει.
- Με ένα κουπάτ 16 εκ. κόβουμε το brownie. Η βάση της τούρτας μας θα είναι πιο μικρή από την 20άρα φόρμα που χρησιμοποιήσαμε.

Για την βουτυρόκρεμα λευκής σοκολάτας

- Λιώνουμε τη λευκή σοκολάτα στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε [μπεν μαρί](#).
- Παράλληλα, χτυπάμε στον κάδο του μίξερ με το φτερό στη μεσαία ταχύτητα το βούτυρο με την άχνη ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν καλά.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ, προσθέτουμε τη λιωμένη σοκολάτα και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί πλήρως το μείγμα.
- Αφαιρούμε από τον κάδο του μίξερ και τη βάζουμε σε μία [σακούλα ζαχαροπλαστικής](#).
- Απλώνουμε τη βουτυρόκρεμα πάνω από τη βάση.
- Μεταφέρουμε τη βάση στο ψυγείο για 30 λεπτά να σφίξει η βουτυρόκρεμα.

Για τη ναμελάκα γάλακτος

- Μουλιάζουμε τις ζελατίνες σε παγωμένο νερό.
- Κόβουμε τη σοκολάτα σε κομμάτια και τη βάζουμε σε ένα μπολ. Αφήνουμε στην άκρη.
- [Κόβουμε](#) το τζίντζερ σε ακανόνιστα κομμάτια και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα με το γάλα, τη ζάχαρη και τη γλυκόζη.
- Ανακατεύουμε καλά με ένα σύρμα χειρός και αφήνουμε να πάρει βράση σε μέτρια φωτιά.
- Αφού βράσει το γάλα, το σουρώνουμε, το χύνουμε στο μπολ με τη σοκολάτα και ανακατεύουμε με το [σύρμα χειρός](#) μέχρι να έχουμε ένα λείο μείγμα.
- Στραγγίζουμε καλά τις ζελατίνες με τα χέρια μας και τις προσθέτουμε στο μείγμα της σοκολάτας.
- Τέλος, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και ομογενοποιούμε τα υλικά με ένα ραβδομπλέντερ.
- Καλύπτουμε την κρέμα με μεμβράνη για να μην πιάσει κρούστα και τη βάζουμε στο

## Συστατικά

Για τη βάση brownie

- 200 γρ. κουβερτούρα
- 90 γρ. βούτυρο
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 2 αυγά
- 1/2 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 100 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., κοσκινισμένο
- 20 γρ. κακάο, κοσκινισμένο

Για τη βουτυρόκρεμα λευκής σοκολάτας

- 160 γρ. κουβερτούρα λευκή
- 100 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γρ. ζάχαρη άχνη

Για τη ναμελάκα γάλακτος

- 10 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 300 γρ. κουβερτούρα γάλακτος
- 50 γρ. τζίντζερ
- 120 γρ. γάλα
- 50 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. γλυκόζη
- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

Για τη γκανάς

- 200 γρ. κουβερτούρα 65%
- 150 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 40 γρ. γλυκόζη
- 1 πρέζα αλάτι

Για το σερβίρισμα

- 50 γρ. μαλλί της γριάς, ροζ

## Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

468 Θερμίδες (kcal)	29.0 Λιπαρά (γρ.)	17.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	46.0 Υδατ/κες (γρ.)
23%	41%	85%	18%
39.0 Σάκχαρα (γρ.)	5.7 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.12 Αλάτι (γρ.)
43%	11%	8%	2%

ψυγείο να παγώσει για τουλάχιστον 3 ώρες.

- Αφού περάσουν οι 3 ώρες, μεταφέρουμε την κρέμα στον κάδο του μίξερ και αφρατεύουμε για 1 λεπτό με το σύρμα σε μέτρια ταχύτητα.
- Μεταφέρουμε σε μία σακούλα ζαχαροπλαστικής.
- Γεμίζουμε τα κενά από τη βάση και καλύπτουμε τη λευκή βουτυρόκρεμα.
- Ισιώνουμε με ένα [εργαλείο λείανσης](#) την επιφάνεια της τούρτας και βάζουμε στην κατάψυξη για 3 ώρες να σφίξει εντελώς.

Για τη γκανάς

- Κόβουμε τη σοκολάτα σε κομμάτια και τα ρίχνουμε σε ένα μπολ.
- Παράλληλα, βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος, τη γλυκόζη, το αλάτι και αφήνουμε να πάρει μία βράση.
- Αποσύρουμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αδειάζουμε τη κρέμα στο μπολ με τα κομμάτια σοκολάτας.
- Αφήνουμε για 10 δευτερόλεπτα να πάρει θερμοκρασία η σοκολάτα και στη συνέχεια ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να έχουμε μία ομοιόμορφη και λεία γκανάς.
- Βγάζουμε την παγωμένη τούρτα από την κατάψυξη και ξεφορμάρουμε.
- Μεταφέρουμε με προσοχή πάνω σε μία [σχάρα](#), την οποία έχουμε τοποθετήσει πάνω σε ένα ταψί.
- Περιχύνουμε τη γκανάς στο κέντρο της τούρτας και αφήνουμε να τη καλύψει εντελώς.
- Χτυπάμε ελαφρά τη σχάρα στο ταψί να πέσει η περιττή γκανάς.
- Μεταφέρουμε τη τούρτα στο ψυγείο να σφίξει η γκανάς εντελώς για 2 ώρες.
- Μεταφέρουμε σε πιατέλα και [σερβίρουμε](#) με ροζ μαλλί της γριάς.