



Ζελέ σοκολάτας με κρέμα coffee anglaise

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

8 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

21'

Χρόνος
Ψησίματος

6

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Συστατικά

- 15 γρ. φύλλα ζελατίνης
- 110 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 560 γρ. νερό
- 250 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη

Για την κρέμα anglaise

- 200 γρ. γάλα, 3,5%
- 200 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 1/2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 2 1/2 κ.σ. καφέ, στιγμής
- 4 κρόκους
- 125 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 πρέζα αλάτι

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

537 Θερμίδες (kcal)	28.0 Λιπαρά (γρ.)	16.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	59.0 Υδατ/κες (γρ.)
27%	40%	80%	23%
52.0 Σάκχαρα (γρ.)	11.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.5 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.17 Αλάτι (γρ.)
58%	22%	10%	3%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σε ένα μπολάκι με κρύο νερό βάζουμε τις ζελατίνες να μουλιάσουν και αφήνουμε στην άκρη
- Τοποθετούμε ένα [κατσαρολάκι](#) σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε τη ζάχαρη με τα 560 γρ. νερό. Ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη και να αρχίσει να βράζει.
- Στη συνέχεια προσθέτουμε τη σοκολάτα, ανακατεύουμε καλά με μια ξύλινη κουτάλα να λιώσει η σοκολάτα και να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Αφαιρούμε τις ζελατίνες από το κρύο νερό και τις σταγγίζουμε καλά με τα χέρια μας.
- Ρίχνουμε τις ζελατίνες στο κατσαρολάκι και ανακατεύουμε μέχρι να διαλυθούν. Μόλις διαλυθούν, σουρώνουμε το μείγμα και το βάζουμε σε φόρμες των 200 ml και τα αφήνουμε στην άκρη να κρυσώσουν.
- Τα σκεπάζουμε και τα βάζουμε στο ψυγείο για 6-8 ώρες.

Για την κρέμα anglaise

- Βάζουμε το γάλα, την κρέμα και το εκχύλισμα βανίλιας σε μία κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά.
- Προσθέτουμε τον καφέ και απομακρύνουμε από τη φωτιά.
- Περιμένουμε 10 λεπτά μέχρι να απορροφηθεί.
- Ανακατεύουμε καλά.
- Στο μεταξύ, χτυπάμε τους κρόκους μέχρι να φουσκώσουν, προσθέτουμε τη ζάχαρη και αλάτι και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να πάρουν μια κρεμώδης υφή.
- Βάζουμε το μείγμα καφέ μέσα στο μείγμα με τους κρόκους και τα βάζουμε πίσω στην κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε συνεχώς.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και ρίχνουμε σε ένα μπολ. Καλύπτουμε το μπολ με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο να κρυσώσει.
- Για να σερβίρουμε, βγάζουμε τα ζελέ από τα καλούπια και τα βάζουμε σε πιάτο και ρίχνουμε από πάνω την κρέμα anglaise .