



Σοκολατένιο γιαουρτογλυκό ψυγείου με φράουλες

Μερίδες: 8 | **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά | **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες & 20 λεπτά | **Σκεύος:** γυάλινο σκεύος 25X25 εκ.

Υλικά για τη στρώση μπισκότου

- 250 γρ. σοκολατένια μπισκότα
- 100 γρ. βούτυρο αγελάδος, λιωμένο

Υλικά για την σοκολατένια κρέμα

- 500 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- [400 γρ. φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ Πλήρες](#)
- [400 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Κλασικό](#)
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας

Άλλα υλικά

- 500 γρ. φρέσκες φράουλες σε φέτες
- 50 γρ. τριμμένη κουβερτούρα

Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε τη στρώση μπισκότου. Θρυμματίζουμε πολύ ψιλά τα μπισκότα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και τα μεταφέρουμε σε μπολ. Περιχύνουμε με το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε καλά, μέχρι να σχηματιστεί τριφτό μείγμα.

2) Πιέζουμε το μισό μείγμα να εφαρμόσει σε γυάλινο σκεύος ψυγείου.

3) Ετοιμάζουμε την σοκολατένια κρέμα. Βάζουμε την κουβερτούρα σε ανοξείδωτο μπολ και τη λιώνουμε σε μπεν μαρί (*βάζουμε το μπολ πάνω από κατσαρόλα με λίγο νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ στο νερό*). Ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής και αποσύρουμε από τη φωτιά. Την αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά.

4) Σε άλλο μπολ χτυπάμε με σύρμα το [γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Κλασικό](#) μαζί με το [φρέσκο γάλα ΔΩΔΩΝΗ Πλήρες](#) και το εκχύλισμα βανίλιας, μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.



5) Προσθέτουμε την λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε απαλά με την σπάτουλα, μέχρι να έχουμε λεία, σοκολατένια κρέμα.

6) Απλώνουμε ομοιόμορφα την μισή κρέμα πάνω στην στρώση μπισκότου. Τοποθετούμε το σκεύος ακάλυπτο στο ψυγείο για 10 λεπτά, να σφίξει ελαφρώς.

7) Από πάνω απλώνουμε τις μισές φράουλες, σε όλη την επιφάνεια. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο μπισκότο.

7) Περιχύνουμε με την υπόλοιπη κρέμα και ξαναβάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 8 ώρες πριν το σερβίρουμε.

8) Όταν έρθει η ώρα να το σερβίρουμε, βάζουμε τις υπόλοιπες φράουλες στην επιφάνειά του και πασπαλίζουμε με την τριμμένη κουβερτούρα.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**