



# Πανεύκολα γεμιστά μπισκότα με σοκολάτα γάλακτος

**Μερίδες:** 12-15 γεμιστά μπισκότα | **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά |  
**Χρόνος αναμονής:** 2 ½ - 5 ώρες

## Υλικά για την σοκολατένια κρέμα

- [85 γρ. κουβερτούρα Nestlé Dessert Γάλακτος](#)
- 40 γρ. ζάχαρη άχνη
- 250 γρ. μασκαρπόνε, σε θερμοκρασία δωματίου

## Επιλέον υλικά

- 24-30 μπισκότα της αρεσκείας μας
- 85 γρ. κουβερτούρα Nestlé Dessert Γάλακτος
- 40 γρ. βούτυρο αγελάδος

## Εκτέλεση

1) Ετοιμάζουμε την σοκολατένια κρέμα. Τεμαχίζουμε 85 γρ. κουβερτούρα [Nestlé Dessert Γάλακτος](#) (δηλαδή την μισή κουβερτούρα) και την βάζουμε σε ανοξείδωτο μπολ.

2) Τοποθετούμε το μπολ πάνω από κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει, προσέχοντας να μην ακουμπά το μπολ το νερό και αφήνουμε να λιώσει η κουβερτούρα (μπεν μαρί). Ανακατεύουμε απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής για να λιώσει ομοιόμορφα και αποσύρουμε από την φωτιά). Δεν αποσύρουμε την κατσαρόλα με το νερό γιατί θα τα ξαναχρησιμοποιήσουμε.

3) Σε άλλο μπολ βάζουμε το μασκαρπόνε και την ζάχαρη άχνη και χτυπάμε με μίξερ χειρός (ή με σύρμα) για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσει και να αφρατέψει το μείγμα.



- 4) Προσθέτουμε την λιωμένη κουβερτούρα και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να έχουμε λεία και αφράτη κρέμα. Βάζουμε στο ψυγείο όσο ετοιμάζουμε τα μπισκότα.
- 5) Τεμαχίζουμε την υπόλοιπη κουβερτούρα [Nestlé Dessert Γάλακτος](#) (85 γρ.) και την βάζουμε σε ανοξείδωτο μπολ μαζί με το βούτυρο.
- 6) Λιώνουμε σε μπεν μαρί, ανακατεύοντας απαλά με σπάτουλα ζαχαροπλαστικής για να έχουμε λείο σοκολατένιο μείγμα και αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 7) Βουτάμε τα μπισκότα μισά στην λιωμένη σοκολάτα και τα ακουμπάμε σε ταψάκι ή δίσκο περασμένο με λαδόκολλα. Βάζουμε το ταψάκι (ή τον δίσκο στο ψυγείο) για 20-30 λεπτά, μέχρι να στερεοποιηθεί η σοκολάτα.
- 8) Για να στήσουμε τα γεμιστά μπισκότα, απλώνουμε από μία κουταλιά σοκολατένιας κρέμας πάνω στα μισά μπισκότα και κλείνουμε με τα υπόλοιπα, σε σαντουισάκια.
- 9) Βάζουμε τα μπισκότα στο ψυγείο για 4-5 ώρες μέχρι να σφίξει η κρέμα ή εναλλακτικά στην κατάψυξη για 2 ώρες. Σε περίπτωση που επιλέξουμε την κατάψυξη, τα βγάζουμε 10-12 λεπτά πριν τα σερβίρουμε.
- 10) Όσα περισσέψουν τα φυλάμε στο ψυγείο (καλυμμένα ή σε τάπερ) για 3-4 μέρες ή στην κατάψυξη για 2 εβδομάδες.

#FeedYourDreams,

Anna