



Το απόλυτο νηστίσιμο σοκολατένιο μπισκοτογλυκό ψυγείου

Μερίδες: 8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 8 λεπτά **Χρόνος Αναμονής:** 4 ώρες & 30 λεπτά **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος 24X24εκ. ή 30X18εκ.

Φυλάσσεται καλυμμένο στο ψυγείο για 4 μέρες.

Υλικά για τη σοκολατένια κρέμα:

- 1 κουβερτούρα Nestlé Dessert (200 γρ.)
- 800 ml παχύρρευστο γάλα καρύδας (σε κονσέρβα)
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 45 γρ. κακάο
- 70-100 γρ. μαύρη ζάχαρη (αναλόγως πόσο γλυκό το θέλουμε)
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 25 γρ. φυτικό βούτυρο

Υλικά για τη στρώση μπισκότου:

- 250 γρ. μπισκότα της επιλογής μας (χωρίς γέμιση), αλεσμένα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι)
- 90 γρ. λάδι καρύδας ή φυτικό βούτυρο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Πριν ξεκινήσουμε την κρέμα, ψιλοκόβουμε την **κουβερτούρα Nestlé Dessert** και τη μεταφέρουμε σε μπολάκι, για να την έχουμε έτοιμη.

2) Σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα καρύδας, το κορν φλάουρ, το κακάο και τη μαύρη ζάχαρη και ανακατεύουμε καλά με σύρμα.

3) Ζεσταίνουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά ανακατεύοντας συνέχεια για 6-8 λεπτά, μέχρι το μείγμα να πάρει μια βράση και να πήξει από το κορν φλάουρ.

4) Κλείνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε την ψιλοκομμένη **κουβερτούρα Nestlé Dessert** και ανακατεύουμε απαλά με σύρμα μέχρι να λιώσει και να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Συνεχίζουμε με το εκχύλισμα βανίλιας και το βούτυρο, ανακατεύοντας μέχρι να ενσωματωθούν. Αφήνουμε την κρέμα να κρυώσει για 10-12 λεπτά.



- 5) Ετοιμάζουμε τη στρώση μπισκότου. Βάζουμε τα αλεσμένα μπισκότα σε μπολ. Λιώνουμε το λάδι καρύδας (ή το φυτικό βούτυρο) σε κατσαρολάκι και το ρίχνουμε στα αλεσμένα μπισκότα. Ανακατεύουμε καλά με κουτάλι μέχρι να σχηματιστεί τριφτό μείγμα. Κρατάμε 1-2 κουταλιές από το μείγμα στην άκρη, για την επικάλυψη.
- 6) Πιέζουμε το μισό από το υπόλοιπο μείγμα μπισκότου, να εφαρμόσει στο σκεύος που θα χρησιμοποιήσουμε. Ανακατεύουμε καλά με σύρμα την κρέμα (που εντωμεταξύ έχει κρυώσει λίγο) και απλώνουμε ομοιόμορφα τη μισή, πάνω στο μπισκότο. Πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο μείγμα μπισκότου σε όλη την επιφάνειά της και συνεχίζουμε με την υπόλοιπη κρέμα, ισιώνοντας προσεκτικά την επιφάνειά της.
- 7) Πασπαλίζουμε διάσπαρτα με το μείγμα μπισκότου που κρατήσαμε για την επικάλυψη. Εφαρμόζουμε προσεκτικά διάφανη μεμβράνη πάνω στην επιφάνεια του γλυκού, το αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για λίγη ώρα και το βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3-4 ώρες πριν το σερβίρουμε για να κρυώσει και να σφίξει καλά.