

## Γλυκό ψυγείου βανίλια - σοκολάτα

**Μερίδες:** 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 25 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες **Σκεύος:** γυάλινο ή κεραμικό σκεύος 25X25εκ.

Φυλάμε το γλυκό στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

### Υλικά για τη βάση:

- 180 γρ. μπισκότα της επιλογής μας
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 100 γρ. βούτυρο της επιλογής μας, λιωμένο & χλιαρό

### Υλικά για την κρέμα βανίλιας:

- 1 λίτρο γάλα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 70 γρ. κορν φλάουρ
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 120 ml σιρόπι αγαύης ή maple
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- 50 γρ. βούτυρο της επιλογής μας

### Υλικά για την επικάλυψη σοκολάτας:

- 200 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια
- 150 γρ. γάλα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη, σε θερμοκρασία δωματίου
- 150 γρ. γιαούρτι της επιλογής μας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τη βάση. Αλέθουμε καλά τα μπισκότα και το αλάτι σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και τα μεταφέρουμε σε μπολ. Περιχύνουμε με το βούτυρο, ανακατεύουμε μέχρι να σχηματιστεί τριφτό μείγμα και το πιέζουμε ομοιόμορφα στη βάση του σκεύους. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να ετοιμάσουμε την κρέμα.

2) Ανακατεύουμε σε κατσαρόλα το γάλα με το κορν φλάουρ και το αλάτι και βάζουμε σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα για 4-5 λεπτά ή μέχρι να αρχίσει να πήζει. Προσθέτουμε το σιρόπι αγαύης και το εκχύλισμα βανίλιας και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 3-5 λεπτά να πήξει λίγο ακόμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε καλά.

3) Βγάζουμε το σκεύος από το ψυγείο, απλώνουμε ομοιόμορφα την κρέμα πάνω στη βάση και αφήνουμε να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 15-20 λεπτά. Έπειτα βάζουμε το σκεύος ακάλυπτο στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες να σφίξει.

4) Ετοιμάζουμε την επικάλυψη σοκολάτας. Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί (δηλαδή σε ανοξείδωτο μπολ πάνω σε κατσαρολάκι με νερό που σιγοβράζει) ανακατεύοντας απαλά. Την αποσύρουμε από τη φωτιά και την αφήνουμε να σταθεί 5 λεπτά.

5) Παράλληλα ανακατεύουμε σε μπολ το γάλα και το γιαούρτι με σύρμα. Προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα και ανακατεύουμε απαλά μέχρι να έχουμε ομογενοποιημένο σοκολατένιο μείγμα.

6) Βγάζουμε το σκεύος από το ψυγείο και απλώνουμε ομοιόμορφα πάνω στην κρέμα βανίλιας, την σοκολατένια. Ξαναβάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 6 ώρες ή μέχρι να σφίξει καλά για να μπορούμε να σερβίρουμε.

-