thermomix

ΠΟΥΤΙΓΚΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ESPRESSO

10 λεπτά 50 λεπτά εύκολη 6 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

40 γρ. βούτυρο, και λίγο ακόμα για βουτύρωμα
2 αυγά, ασπράδια και κρόκοι, χωριστά
80 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα, σε κομμάτια
215 γρ. γάλα
30 γρ. ζάχαρη
80 γρ. αλεύρι
1 κ.γλ κακάο, σκόνη
3 κ.γλ στιγμιαίο espresso σε σκόνη
1 κ.γλ ζάχαρη βανίλιας ή εκχύλισμα
500 γρ. νερό
200 γρ. κρέμα γάλακτος, τουλάχιστον 30% λιπαρά

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

6 κεραμικά πυρίμαχα μπολ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βουτυρώστε καλά ένα τα κεραμικά πυρίμαχα μπολ και αφήστε στην άκρη.
2. **Τοποθετήστε το χτυπητήρι.** Βάλτε τα ασπράδια από τα 2 αυγά στον κάδο και χτυπήστε **4 λεπτά/ταχύτητα 3.5** ή μέχρι να γίνουν μαρέγκα. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και βάλτε στο ψυγείο μέχρι να χρειαστεί. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τον κάδο.
3. Βάλτε στον κάδο τη σοκολάτα το βούτυρο, το γάλα και λιώστε **5 λεπτά/80°C/ταχύτητα 3.**
4. Προσθέστε τη ζάχαρη, το αλεύρι, το κακάο, 1 κουταλάκι στιγμιαίο espresso σε σκόνη, τη ζάχαρη βανίλιας και αναμείξτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5.**
5. Προσθέστε τους κρόκους και αναμείξτε **3 λεπτά/ταχύτητα 3** μέχρι να έχετε ένα παχύρευστο μείγμα.
6. **Τοποθετήστε το χτυπητήρι**. Προσθέστε τη μαρέγκα που αφήσατε στο ψυγείο και αναμείξτε **2 λεπτά/ταχύτητα.** Μεταφέρετε το μείγμα στα κεραμικά πυρίμαχα μπολάκια. Τοποθετήστε τα μπολάκια στον βαθύ δίσκο του Varoma και αφήστε στην άκρη.
7. Βάλτε στον κάδο το νερό, τοποθετήστε το Varoma στη θέση του και μαγειρέψτε στον ατμό **25 λεπτά/ Varoma/ταχύτητα 1.** Αφήστε τα μπολάκια στην άκρη να κρυώσουν για 5 λεπτά. Πλύνετε και στεγνώστε καλά τον κάδο.
8. **Τοποθετήστε το χτυπητήρι**. Βάλτε στον κάδο την κρέμα και χτυπήστε στην **ταχύτητα 3,** χωρίς να έχετε ρυθμίσει το χρόνο, μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα, προσέχοντας ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό χτύπημα.
9. Προσθέστε τα υπόλοιπα 2 κουταλάκια στιγμιαίο espresso σε σκόνη (διαλυμένο σε 1 κουταλάκι νερό) και χτυπήστε στην **ταχύτητα 3,** χωρίς να έχετε ρυθμίσει το χρόνο, μέχρι να ενσωματωθούν, προσέχοντας ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό χτύπημα. Γαρνίρετε με την κρέμα espresso και σερβίρετε.