



## ΓΡΑΝΙΤΑ ΚΑΡΑΜΕΛΑ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



Αυτό το κρεμώδες επιδόρπιο με θρυμματισμένη καραμέλα αποτελεί μια γλυκιά απόλαυση. Συνδυάστε τη βελούδινη κρέμα και την τραγανή καραμέλα για να δημιουργήσετε μια απόλυτη γευστική έκρηξη! Προσθέστε και μια νότα από σάλτσες σοκολάτας και καραμέλας για να δώσετε μια πλούσια γλυκύτητα στην παγωμένη σας απόλαυση!

### ΥΛΙΚΑ

100ml Κρέμα Γάλακτος

1 Σοκολάτα με επικάλυψη καραμέλας

3 σταγόνες άρωμα καραμέλας

Σάλτσα καραμέλας

Σιρόπι Σοκολάτας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

#### Βήμα 1°

Θρυμματίστε τη σοκολάτα σε μια σακούλα με έναν πλάστη.

#### Βήμα 2°

Σε ένα μπολ αναμειγνύετε την κρέμα γάλακτος και τις σταγόνες καραμέλας και προσθέτετε τη σπασμένη σοκολάτα.

#### Βήμα 3°

Ανακατέψτε την καραμέλα και τη σάλτσα σοκολάτας.

#### Βήμα 4°

Αδειάστε το μείγμα στο παγωμένο κύπελλο ChillFactor και πιέστε το μέχρι το μείγμα να αρχίσει να παγώνει.

#### Βήμα 5°

Απολαύστε!