

# Γλυκό με σοκολατένια σιμιγδαλόκρεμα και σαβαγιάρ

Φανταστικό γλυκό με σοκολατένια σιμιγδαλόκρεμα και σαβαγιάρ, ελαφρύ και εύκολο. Σας προτείνω να το σερβίρετε με φράουλες και γλυκό βύσσινο ή τριμμένα μπισκότα. Φτιάξτε το και θα ξετρελαθείτε!

## Τι θα χρειαστείτε

1 συσκευασία μπισκότα σαβαγιάρ (200 γρ.)

1.100 ml φρέσκο γάλα + 100 ml για τα μπισκότα

120 γρ. σιμιγδάλι φιλό

180-200 γρ. ζάχαρη

1 αυγό

4-6 κ.σ. κακάο σκόνη

1 βανίλια για την κρέμα + λίγες σταγόνες υγρή βανίλια (προαιρετικά) για το γάλα των μπισκότων

10 ml λικέρ ή ποτό της αρεσκείας σας (προαιρετικά)

Για το γαρνίρισμα:

3-4 μεγάλες φράουλες κομμένες στη μέση

4-5 κ.γλ. γλυκό βύσσινο ή φράουλα

Τριμμένα μπισκότα ή πουράκια

Φιλέ αμυγδάλου

# Γλυκό με σοκολατένια σιμιγδαλόκρεμα και σαβαγιάρ

## Εκτέλεση συνταγής

Σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε να διαλυθεί. Μόλις ζεσταθεί καλά το γάλα ρίχνουμε το σιμιγδάλι.

Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσει να πήζει και να σκάνε μπουρμπουλήθρες στην επιφάνεια.

Αποσύρουμε από τη φωτιά.

Προσθέτουμε χτυπημένο το αυγό και τη βανίλια και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το κακάο κοσκινισμένο, για να μη μας σβολιάσει.

Αν χρειαστεί, αν σφίξει πολύ η κρέμα, προσθέτουμε λίγο ακόμα γάλα.

Αφήνουμε στην άκρη να πέσει η θερμοκρασία της.

Σε μπολ βάζουμε το μισό φλυτζάνι γάλα, το ποτό ή λικέρ της αρεσκείας μας (προαιρετικά) και τη βανίλια. Ανακατεύουμε.

Βουτάμε ένα-ένα τα σαβαγιάρ στο γάλα από τη μεριά της ζάχαρης. Τα τοποθετούμε στο σκεύος που έχουμε επιλέξει γυρίζοντάς τα με την υγρή μεριά προς τα πάνω.

Εγώ χρησιμοποίησα στο βίντεο και στις φωτογραφίες που βλέπετε ένα ορθογώνιο σκεύος 20 X 30 εκ. και ένα στρογγυλό μπολ διαμέτρου 20 εκ.

Γίνεται όμως να μπει και όλη η ποσότητα σε μεγαλύτερο σκεύος, όλα τα σαβαγιάρ και η κρέμα μαζί π.χ. σε σκεύος ή ταψί 35X25εκ. ή στρογγυλό 30 εκ.

Στη συνέχεια βάζουμε την κρέμα και τη στρώνουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.

Βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα.

Μετά μπορούμε να διακοσμήσουμε με ότι θέλουμε και μας αρέσει ή ότι έχουμε στο σπίτι. Τριμμένα μπισκότα, σοκολατένια πουράκια, φιλέ αμυγδάλου, φράουλες, γλυκό του κουταλιού βύσσινο ή πορτοκάλι.

Μπορείτε να σερβίρετε σε κομμάτια αλλά τρώγεται και μέσα από το μπολ με το κουτάλι :)

Καλή απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη [Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο](#) και τη [Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης](#)

# Γλυκό με σοκολατένια σιμιγδαλόκρεμα και σαβαγιάρ

## Βήμα προς Βήμα

**1** Σε κατσαρόλα βάζουμε το γάλα και τη ζάχαρη. Ανακατεύουμε να διαλυθεί.

**2** Μόλις ζεσταθεί καλά το γάλα ρίχνουμε το σιμιγδάλι.

- 3 Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να αρχίσει να πήζει και να σκάνε μπουρμπουλήθρες στην επιφάνεια.
- 4 Αποσύρουμε από τη φωτιά.
- 5 Προσθέτουμε χτυπημένο το αυγό και τη βανίλια και ανακατεύουμε.
- 6 Προσθέτουμε το κακάο κοσκινισμένο, για να μη μας σβολιάσει. Αν χρειαστεί, αν σφίξει πολύ η κρέμα, προσθέτουμε λίγο ακόμα γάλα.
- 7 Αφήνουμε στην άκρη να πέσει η θερμοκρασία της.
- 8 Σε μπολ βάζουμε το μισό φλυτζάνι γάλα, το ποτό ή λικέρ της αρεσκείας μας (προαιρετικά) και τη βανίλια. Ανακατεύουμε.
- 9 Βουτάμε ένα-ένα τα σαβαγιάρ στο γάλα από τη μεριά της ζάχαρης. Τα τοποθετούμε στο σκεύος που έχουμε επιλέξει γυρίζοντάς τα με την υγρή μεριά προς τα πάνω. Εγώ χρησιμοποίησα στο βίντεο και στις φωτογραφίες που βλέπετε ένα ορθογώνιο σκεύος 20 X 30 εκ. και ένα στρογγυλό μπολ διαμέτρου 20 εκ. Γίνεται όμως να μπει και όλη η ποσότητα σε μεγαλύτερο σκεύος, όλα τα σαβαγιάρ και η κρέμα μαζί π.χ. σε σκεύος ή ταψί 35X25εκ. ή στρογγυλό 30 εκ.
- 10 Στη συνέχεια βάζουμε την κρέμα και τη στρώνουμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας.
- 11 Βάζουμε στο ψυγείο για μία ώρα.
- 12 Μετά μπορούμε να διακοσμήσουμε με ότι θέλουμε και μας αρέσει ή ότι έχουμε στο σπίτι. Τριμμένα μπισκότα, σοκολατένια πουράκια, φιλέ αμυγδάλου, φράουλες, γλυκό του κουταλιού βύσσινο ή πορτοκάλι.
- 13 Μπορείτε να σερβίρετε σε κομμάτια αλλά τρώγεται και μέσα από το μπολ με το κουτάλι :) Καλή απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τη Γαλατόπιτα χωρίς φύλλο και τη Μπουγάτσα Θεσσαλονίκης