

## Μους σοκολάτας σε μπισκότα και μαρμελάδα



ΥΛΙΚΑ

### ΓΙΑ ΤΟ ΜΟΥΣ

500 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

400 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα με περισσότερο από 60% περιεκτικότητα σε κακάο

50 γρ. βούτυρο

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΣΗ

250 γρ. μπισκότα γεμιστά με σοκολάτα

100 γρ. μαλακό βούτυρο

### ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

100 γρ. φράουλες πλυμένες και καθαρισμένες

100 γρ. ζάχαρη

50 ml. νερό

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

- Κόβουμε τις φράουλες στα τέσσερα.
- Τις βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι με το νερό και τη ζάχαρη και τις βράζουμε για 10 λεπτά.
- Αφού βράσουν, τις πολτοποιούμε με ένα μίνι πίμερ και η σάλτσα φράουλας είναι έτοιμη.
- Βάζουμε σε ένα πίμερ τα μπισκότα με το βούτυρο και τα ομογενοποιούμε.
- Στρώνουμε με αυτά μια λεπτή στρώση σε τσέρκια ατομικά ή σε ένα μεγάλο.
- Τα βάζουμε στο ψυγείο να παγώσουν.
- Βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι την κρέμα γάλακτος να πάρει βράση.
- Μόλις πάρει βράση, την αφαιρούμε από τη φωτιά και προσθέτουμε ανακατεύοντας τη σοκολάτα κομμένη σε κομματάκια και το βούτυρο.
- Μόλις τα υλικά μας ομογενοποιηθούν γεμίζουμε με το μους τα τσέρκια και τα βάζουμε στο ψυγείο να παγώσουν για 1 ώρα.
- Ξεφορμάρουμε και σερβίρουμε με τη σάλτσα φράουλας και μια μικρή μπάλα παγωτού βανίλια Μαδαγασκάρης.

**Πηγή:** [christostzieras.gr](http://christostzieras.gr)