

Τα σοκολατάκια-παγάκια

/ [Γενικά Θέματα](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



photo: Justine Laurent

Για το φιστικοβούτυρο τρέφω ιδιαίτερη συμπάθεια. Αν το έχεις στο ντουλάπι ανοίγεις ένα σίγουρο ρεπερτόριο από γλυκά πανεύκολα, που δεν θα σε βάλουν ποτέ σε μπελάδες. Άσε που για τις πρωινές λιγούρες δεν υπάρχει καλύτερο, αλειμμένο σε μια φέτα ψωμί με μαρμελάδα – σνακ που ανέθρεψε γενιές και γενιές Αμερικανών. Τα τελευταία χρόνια κάμποσοι παραγωγοί ελληνικών φιστικιών το έχουν εντάξει στην γκάμα τους. Έπειτα αυτή η αναποφάσιστη γεύση του, γλυκό και αλμυρό μαζί, πηχτό και πλούσιο. Μέχρι πρότινος πίστευα πως το πιο νόστιμό του ταίριασμα είναι με ζεστό ψωμί και μερικές φλοίδες γραβιέρας από πάνω. Μέχρι που πέτυχα τούτο εδώ το θαύμα, ίσως την πιο έξυπνη πατέντα για σπιτικά σοκολατάκια με γέμιση φιστικοβούτυρου φτιαγμένα σε παγοθήκες!

Μόλις σιγουρεύτηκα πως είχα έστω μισό βάζο στο ντουλάπι, δεν περίμενα λεπτό. Τρία μόνο βασικά υλικά: σοκολάτα, φιστικοβούτυρο (ασφαλώς) και λίγο βούτυρο κλασικό για να απαλύνει η γεύση. Ούτε φόρμες ούτε φασαρίες, δυο-τρεις παγοθήκες φτάνουν για τούτα τα θεσπέσια σοκολατοπαγάκια.

Για περίπου τρεις παγοθήκες (περίπου 36 σοκολατάκια):

- **125 γραμμάρια φιστικοβούτυρο**
- **2 κ.σ. βούτυρο (κατά προτίμηση ανάλατο)**
- **½ φλιτζ. ζάχαρη άχνη**
- **500 γραμμ. σοκολάτα κουβερτούρα ή γάλακτος**

Ετοίμασα μπεν μαρί: μια κατσαρόλα μεσαία με νερό ως τη μέση και από πάνω της ένα μεταλλικό μπολ ίσο με το άνοιγμά της για να ακουμπάει χωρίς να έρχεται σε επαφή με το νερό. Ζέσταναν το νερό μέχρι να βράσει και μέσα στο μεταλλικό μπολ έριξα το βούτυρο με το φιστικοβούτυρο και ανακάτεψα με σπάτουλα μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν όψη κρέμας. Έριξα και τη ζάχαρη και ανακάτεψα μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά, να σφίξει κάπως το μίγμα. Το ότι ήταν καυτό ακόμα βοήθησε πολύ. Απέσυρα το μπολ από το καυτό νερό και τοποθέτησα ένα δεύτερο, ίδιο μπολ πάνω στην αχνιστή κατσαρόλα για να λιώσω τη σοκολάτα. Ξανά ανακάτεμα με τη σπάτουλα και, όταν έλιωσε τελείως, την άφησα κατά μέρος.

Περίμενα 5 με 10 λεπτά, η σοκολάτα να σφίξει λίγο και το μίγμα των βουτύρων επίσης. Έφερα κοντά τις παγοθήκες και μοίρασα σε κάθε κυψέλη από μία κουταλιά του γλυκού σοκολάτα. Από το μίγμα των βουτύρων πήρα μισή κουταλιά του γλυκού και μοίρασα επίσης σε κάθε κυψέλη. Επειδή το βούτυρο δεν αποχωρίζεται το κουτάλι εύκολα, με ένα δεύτερο κουτάλι έσπρωχνα το βούτυρο ώστε η μισή κουταλιά να πέσει με προσοχή στο κέντρο της. Μόλις μοίρασα το βούτυρο και στην τελευταία, γέμισα όλες τις θήκες με λιωμένη σοκολάτα, μέχρι να φτάσουν λίγο πιο χαμηλά από το χείλος των κυψελών.



photo: Justine Laurent

Τις έβαλα στο ψυγείο για περίπου 45 λεπτά με μία ώρα. Όσο περισσότερο μένουν στην ψύξη, τόσο τα σοκολατάκια σκληραίνουν και η έξοδος από τη θήκη θα είναι πιο εύκολη. Τα έβγαλα όπως βγάζουμε συνήθως τα παγάκια, λυγίζοντας δεξιά-αριστερά. Η γεύση τους, αυτή ακριβώς που φανταζόμουν, απαλή και μετρημένα λιγωτική. Σε μέγεθος μπουκιάς και τόσο γευστικά που αδειάζεις την πρώτη παγοθήκη μόνος σου δίχως να το καταλάβεις.



photo: Justine Laurent

Αν δείτε πως το μίγμα των βουτύρων δεν σφίγγει παρά την άχνη, προσθέστε λίγη ακόμα, σχεδόν τη μισή ποσότητα της αρχικής. Κι αν κάποια δεν καλοστρώσουν ή η γέμιση δεν καλυφθεί τελείως από τη σοκολάτα, πρόβλημα ουδέν, είναι τόσο εθιστικά στη δοκιμή που κανείς δεν θα νοιαστεί για την όψη τους.

του Δημήτρη Μπούτου

Πηγή: bostanistas.gr