

# ΑΡΜΕΝΟΒΙΛ ΤΟΥΡΤΑ



Το Αρμενοβίλ είναι στην πραγματικότητα ένα καταπληκτικό γλυκό Γαλλικής προέλευσης, αλλά πως έφτασε να θεωρείται σήμερα και μέλος της Ελληνικής κουζίνας ;

Έγινε απλώς διότι το έφεραν, κυρίως στη βόρεια Ελλάδα, οι Σμυρνιοί και Πολίτες πρόσφυγες που συνυπήρχαν εκεί με Γάλλους !

Ας περάσουμε λοιπόν να δούμε μια συνταγή Αρμενοβίλ τούρτα από την Αργυρώ Μπαρμπαρίγου και σημειώνουμε πως μπορεί να γίνει και παγωτό...



## ▪ ΥΛΙΚΑ

- 1 συσκευασία φυτική σαντιγί
  - 1 ζαχαρούχο γάλα
  - 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
  - 500 ml κρέμα γάλακτος χτυπημένη σε παχύρρευστη μορφή
  - 150 γραμμ. κουβερτούρα
  - 15 μπεζέδες (θα βρείτε έτοιμες μαρέγκες στα ζαχαροπλαστεία ή μπορείτε να φτιάξετε και μόνοι σας)
  - λιωμένη κουβερτούρα για το σερβίρισμα
- 
- **Για τα αμύγδαλα κροκάν**
  - 150 γραμμ. αμυγδαλόψιχα
  - 150 γραμμ. ζάχαρη

## Για σπιτικούς μπεζέδες

- 3 ασπράδια σε θερμοκρασία δωματίου
- 100 γραμμ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 100 γραμμ. ζάχαρη άχνη
- χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε τη φυτική σαντιγί σε μπολ και με το μίξερ χειρός τη χτυπάμε για 5'-6' δυνατά, μέχρι να σχηματιστούν απαλές κορυφές. Προσθέτουμε το ζαχαρούχο γάλα και τη βανίλια και συνεχίζουμε το χτύπημα για 3'-4'. Τέλος προσθέτουμε την παχύρρευστη κρέμα γάλακτος και απαλά με σπάτουλα ανακατεύουμε το μείγμα. Προσθέτουμε την τριμμένη σοκολάτα, τα αμύγδαλα κροκάν και τους μπεζέδες σπασμένους. (Κρατάμε μερικά αμύγδαλα κροκάν και μερικούς μπεζέδες για το γαρνίρισμα). Ανακατεύουμε καλά το μείγμα με σπάτουλα.

Θα χρησιμοποιήσουμε φόρμα στρογγυλή 22 εκ. ή μακρόστενη του κέικ. Ντύνουμε τη φόρμα με μεμβράνη. Αδειάζουμε το μείγμα. Το παγώνουμε για μία νύχτα στην κατάψυξη.

Ξεφορμάρουμε, αναποδογυρίζουμε το αρμενοβίλ σε τουρτιέρα και αφαιρούμε τη μεμβράνη. Γαρνίρουμε με τα αμύγδαλα κροκάν (που κρατήσαμε) και τη λιωμένη σοκολάτα. Γύρω γύρω στην πιατέλα τοποθετούμε σπασμένους μπεζέδες (μαρέγκες).

Για τα αμύγδαλα κροκάν: Βάζουμε τη ζάχαρη σε τηγάνι και αφήνουμε να λιώσει σε χαμηλή φωτιά. Προσθέτουμε τα αμύγδαλα, ανακατεύουμε να καλυφθούν με την καραμέλα. Τα αδειάζουμε σε λαδόκολλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν για 10' (τελείως). Τα σπάμε με γουδί ή τα χοντροκόβουμε στο μπλέντερ.

Για τους μπεζέδες: Χτυπάμε τα ασπράδι στον κάδο του μίξερ να σχηματιστούν απαλές κορυφές. Προσθέτουμε βροχηδόν την κρυσταλλική ζάχαρη και συνεχίζουμε το χτύπημα μέχρι να σφίξει η μαρέγκα καλά. Τέλος, με σπάτουλα ανακατεύουμε απαλά στο μείγμα την άχνη. Στρώνουμε λαδόκολλα σε λαμαρίνα. Κόβουμε τους μπεζέδες με κορνέ, αν έχουμε, αλλιώς αφήνουμε κουταλιές από το μείγμα στη λαδόκολλα. Ψήνουμε τους μπεζέδες σε προθερμασμένο φούρνο στους 100 C για περίπου 1 ώρα έως 1 ώρα και 15'. Πρέπει να ξεκολλάνε από τη λαδόκολλα και απέξω να είναι τραγανοί. Τους αφήνουμε να κρυώσουν καλά... Επιπλέον χρόνος παγώματος.

▪