



# Χριστουγεννιάτικες νοστιμιές



# Χριστουγεννιάτικες νοστιμιές

Και αυτά τα Χριστούγεννα απολαύστε το γιορτινό τραπέζι σας με τη Γιώτης! Χρησιμοποιήστε Άλεύρι, Φαρίνα, Μπέικιν Πάουντερ, Μαγιά, Μπεσαμέλ, Πουρέ, Κουβερτούρες και Garni Γιώτης και δημιουργήστε υπέροχα πιάτα που θα σας κάνουν υπερήφανους!

Δοκιμάστε συνταγές για παραδοσιακή κιμαδόπιτα, γεμιστά ψωμάκια, gourmet ψαρονέφρι με σος δαμάσκηνου, πεντανόστιμες πατάτες au gratin, αλλά και μοντέρνα μπισκότα ginger, χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, φρουτένιο κέικ, σαρλότ με μπανάνες και μους με κάστανα!

12 μοναδικές συνταγές για πρωτότυπες δημιουργίες!

Δείτε ακόμα περισσότερες συνταγές και στο [www.Jotis.gr](http://www.Jotis.gr)

Εμείς βάζουμε τα υλικά, εσείς βάζετε την τέχνη!





## Ψαρονέφρι με σάλτσα Δαμάσκηνο

### Υλικά

- 1 κιλό Ψαρονέφρι (3 κομμάτια ολόκληρα)
- 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Μαυροδάφνη
- 100 ml (1/2 φλιτζ.τσαγιού) Λευκό κρασί
- 200 γραμ. Δαμάσκηνα χωρίς Κουκούτσι
- 500 ml (2 1/2 φλιτζ.τσαγιού) Γάλα
- 5 γραμ. (1 κουτ.γλυκού) **Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ**
- 10 γραμ. (1 κουτ.σούπας) Ξύδι Μπαλσάμικο
- Αλάτι, Πιπέρι



### Εκτέλεση

1. Αλατοπιπερώνετε το κρέας, το βάζετε σε ένα τηγάνι και το σοτάρετε με λίγο λάδι μέχρι να ροδοκοκκινίσει απ' όλες τις πλευρές.
2. Αφαιρείτε το λάδι και σβήνετε με το Λευκό κρασί και τη Μαυροδάφνη.
3. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 250°C με αντιστάσεις.
4. Βάζετε το Κρέας με το Κρασί σε ένα ταψί και ψήνετε για 20'.
5. Σε blender βάζετε τα Δαμάσκηνα με 1/2 φλιτζάνι από τα υγρά του ψημένου κρέατος και τα κάνετε πουρέ.
6. Σε κατσαρολάκι βάζετε το Γάλα με το Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ και τα αφήνετε να πάρουν βράση.
7. Κατεβάζετε από τη φωτιά και προσθέτετε λίγο Αλάτι και το Ξύδι.
8. Κόβετε σε λεπτές φέτες το ψαρονέφρι και το περιχύνετε με την σάλτσα.
9. Αν θέλετε πιο αραιή σάλτσα προσθέτετε λίγο Γάλα.





## Ψωμάκια Γεμιστά με Πουρέ και διάφορα είδη γέμισης

### Υλικά για τη ζύμη

- 2 φακελάκια **Μαγιά Στιγμής ΓΙΩΤΗΣ**
- 8 κουταλιές νερό χλιαρό
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- 1 κιλό **Αλεύρι ΓΙΩΤΗΣ για Όλες τις Χρήσεις**
- 4 αυγά
- 1 1/4 κούπας νερό χλιαρό
- λίγο αλάτι
- 1/4 κούπας λάδι

### Υλικά για τη γέμιση

- Φέτα τριμμένη
- Ζαμπόν ψιλοκομμένο ή σαλάμι αέρος
- Ελιές σε ροδέλες



### Υλικά για τον πουρέ πατάτας

- 1/2 φάκελο **Πουρέ ΓΙΩΤΗΣ**
- 300 ml νερό
- 150 ml γάλα
- 1/2 κουταλιά μαργαρίνη

### Εκτέλεση

1. Λιώστε τη Μαγιά ΓΙΩΤΗΣ με τις 8 κουταλιές νερό και την ζάχαρη μέσα σε μπολ και αφήστε τη να φουσκώσει για 5'.
2. Βάλτε σε λεκάνη το αλεύρι, το νερό, τα αυγά, το αλάτι και προσθέστε το μείγμα της μαγιάς. Ζυμώστε μέχρι να γίνει η ζύμη λεία και εύπλαστη. Προσθέστε το λάδι και συνεχίστε λίγο ακόμα μέχρι να το απορροφήσει.
3. Σκεπάστε και αφήστε την ζύμη σε ζεστό σημείο μέχρι να φουσκώσει για 2 ώρες περίπου. Ετοιμάστε τον Πουρέ ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται επάνω στην συσκευασία του και αφήστε τον να κρυώσει.
4. Κόψτε μικρά κομμάτια από το ζυμάρι στο μέγεθος αυγού και ανοίξτε τα με την Βοήθεια ενός μικρού πλάστη. Βάλτε 1 κουταλιά από τον πουρέ και ότι άλλο υλικό γέμισης επιθυμείτε. Τυλίξτε σε ρολάκι και κατόπιν μαζέψτε από κάτω τις άκρες της ζύμης για να γίνει μπάλα. Τοποθετήστε τα σε φορμάκια για μάφινς ή σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί.
5. Αφήστε να φουσκώσουν σε ζεστό μέρος και ψήστε τα για 30' στους 180°C, αφού πρώτα τα περάσετε με λίγο κροκάδι και πασπαλίστε τα με σουσάμι η λίγο παπαρουνόσπορο.





## Μπρόκολο με Φινόκιο και Μπέικον

### Υλικά

- 1 κιλό Μπρόκολο
- 3 ρίζες Φινόκιο
- 200 γραμ. φρέσκο Κρεμμύδι
- 150 γραμ. Μπέικον
- 125 γραμ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Ελαιόλαδο
- 200 γραμ. Γραβιέρα τριψμένη
- 2 φακελάκια **Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ**
- 1 λίτρο ( 5 φλιτζ. τσαγιού ) Γάλα
- 150 γραμ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) Αμύγδαλο σε flakes (προαιρετικά)



### Εκτέλεση

1. Σε μια κατσαρόλα βράζετε ελαφρώς το Μπρόκολο μέχρι να μαλακώσει. Το βουτάτε σε κρύο νερό για να παγώσει και το αφήνετε να στραγγίσει.
2. Στην συνέχεια βράζετε για λίγο τις ρίζες Φινόκιο μέχρι να μαλακώσουν και τις αφήνετε και αυτές να στραγγίσουν.
3. Ψιλοκόβετε το Κρεμμύδι και το Μπέικον, τα τσιγαρίζετε στο Ελαιόλαδο και στο τέλος προσθέτετε το Φινόκιο και ανακατεύετε.
4. Παρασκευάζετε την Μπεσαμέλ ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού, προσθέτοντας στο τέλος το μισό Τυρί.
5. Σε ένα ρυγχό βάζετε το Μπρόκολο με το Φινόκιο, ρίχνετε Αλάτι, Πιπέρι, λίγο Αμύγδαλο, την υπόλοιπη Γραβιέρα και σκεπάζετε με την Μπεσαμέλ. Πασπαλίζετε εάν επιθυμείτε με το υπόλοιπο Αμύγδαλο αφού πρώτα το καβουρδίσετε. Ψήνετε στο φούρνο με αέρα στους 200°C για 30-45 λεπτά.





## Θρακιώτικη Πίτα με Κιμά

### Υλικά για το φύλλο

- 1 κιλό (8 φλιτζ.τσαγιού) Αλεύρι για όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ
- 15 γραμ. (3 κουτ.γλυκού) Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ
- 250 γραμ. (1 1/2 φλιτζ.τσαγιού) Βούτυρο ή Μαργαρίνη
- 2 Αβγά
- 1 φάκελο Μαγιά Στιγμής ΓΙΩΤΗΣ
- 40 γραμ. (4 κουτ.σούπας) Ξύδι
- 50 ml (1/4 φλιτζ.τσαγιού) Λευκό Κρασί
- 150 ml (3/4 φλιτζ.τσαγιού) Νερό
- Αλάτι



### Υλικά για γέμιση

- 1 κιλό Κιμά Μοσχαρίσιο
- 500 γραμ. Πράσο
- 4 σκελίδες Σκόρδο
- 150 γραμ. Κρεμμύδι Ξερό ψιλοκομμένο
- 125 γραμ. (1/2 φλιτζ.τσαγιού) Ελαιόλαδο

- 200 ml (1 φλιτζ.τσαγιού) Λευκό Κρασί
- 1 φάκελο Μπεσαρέλ ΓΙΩΤΗΣ
- 300 ml (1 1/2 φλιτζ.τσαγιού) Γάλα
- 400 γραμ. Φέτα
- Αλάτι, πιπέρι

### Εκτέλεση

1. Τσιγαρίζετε στο Ελαιόλαδο τον Κιμά, το Πράσο, το Σκόρδο και το Κρεμμύδι και σβήνετε με το Κρασί. Αλατοπιπερώνετε και σκεπάζετε με Νερό. Τα αφήνετε να σιγοβράσουν μέχρι να εξατμισθούν όλα τα υγρά. Στραγγίζετε.
2. Ετοιμάζετε την Μπεσαρέλ ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες χρησιμοποιώντας 300 ml Γάλα και προσθέτετε τη Φέτα.
3. Ζυμώνετε στο μίξερ όλα τα υλικά για το Φύλλο, χωρίζετε τη ζύμη στα 2 και την ανοίγετε σε μακρόστενο φύλλο.
4. Λαδώνετε ένα μεγάλο ταψί, βάζετε το ένα φύλλο, απλώνετε τη Γέμιση και από πάνω τοποθετείτε το άλλο φύλλο.
5. Αλείφετε με Αβγό και ψήνετε στο φούρνο στους 220°C με αντιστάσεις για περίπου 1 ώρα.





## Πατάτες au gratin

### Υλικά

- 1 κιλό Πατάτες
- 200 γραμ. Γραβιέρα τριψμένη
- 3 σκελίδες Σκόρδο
- 1 λίτρο (5 φλιτζ.τσαγιού) Γάλα
- 2 ΑΒγά
- 80 γραμ. (12 κουτ.σούπας) Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ
- 40 γραμ. (1/4 φλιτζ.τσαγιού) Βούτυρο ή Μαργαρίνη
- αλάτι
- πιπέρι



### Εκτέλεση

1. Πλένετε καλά τις πατάτες και τις βράζετε μαζί με τη φλούδα τους μέχρι να μαλακώσουν. Τις βάζετε στο ψυγείο να παγώσουν και αφού τις ξεφλουδίσετε τις κόβετε σε ροδέλες.
2. Στη συνέχεια προσθέτετε το μισό τριψμένο Τυρί, το Σκόρδο τριψμένο, Αλάτι, Πιπέρι και ανακατεύετε. Τις τοποθετείτε σε ένα rugech.
3. Σε ένα κατσαρολάκι προσθέτετε το Γάλα και το Κορν Φλάουρ ΓΙΩΤΗΣ και ανακατεύετε μέχρι να διαλυθεί πλήρως. Προσθέτετε τα ΑΒγά χτυπημένα και το Βούτυρο και βράζετε την κρέμα μέχρι να πήζει.
4. Κατεβάζετε από τη φωτιά, ρίχνετε το υπόλοιπο τυρί και ανακατεύετε. Περιχύνετε τις πατάτες και φήνετε στο φούρνο με αέρα στους 200°C, για 30 λεπτά περίπου.





## Μπισκότα με Ginger

### Υλικά

- 350 γραμ. (2 1/4 φλιτζ.τσαγιού) Βούτυρο Ολλανδίας
- 150 γραμ. (3/4 φλιτζ.τσαγιού) **Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ**
- 450 γραμ. (3 1/2 φλιτζ.τσαγιού) **Αλεύρι για όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ**
- 100 γραμ. (1 φλιτζ.τσαγιού) Πούδρα φουντουκιού
- Λίγη Βανίλια
- 5 γραμ. (1 κουτ. σούπας) Τζίντζερ σε σκόνη
- 5 γραμ. (1 κουτ. γλυκού) **Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ**



### Εκτέλεση

1. Χτυπάτε στο μίξερ το Βούτυρο με τη Ζάχαρη μέχρι να αφρατέψουν.
2. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύετε ελαφρά και τοποθετείτε τη ζύμη στο ψυγείο να παγώσει (μέχρι να πλάθεται).
3. Πλάθετε τα μπισκότα στο σχήμα που θέλετε και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο με αντιστάσεις στους 200° C για 20-25 λεπτά.
4. Μόλις κρυώσουν πασπαλίζετε με Ζάχαρη Άχνη ΑΝΘΟΣ.
5. Αν θέλετε μπορείτε να μην βάλετε Τζίντζερ.



## Δίπλες

### Υλικά

- 10 Αβγά
- 1 κιλό (8 φλιτζ. τσαγιού) **Αλεύρι για όλες τις Χρήσεις ΓΙΩΤΗΣ**
- 25 γραμ. (4 κουτ.σούπας) Ούζο
- 25 γρ. (4 κουτ.σούπας) Κονιάκ
- 1 φάκελο **Μπέικιν Πάουντερ ΓΙΩΤΗΣ**
- 100 ml (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 40 γραμ. (1/4 φλιτζ.τσαγιού) Αραβοσιτέλαιο
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι και 1 λεμόνι
- 200 γραμ. (1 κουτ. σούπας) Ζάχαρη
- Λίγη Βανίλια

### Υλικά για σιρόπι

- 1200 γραμ. (6 φλιτζ.τσαγιού) Ζάχαρη
- 500 ml (2 1/2 φλιτζ.τσαγιού) Νερό
- Ξύσμα 1/2 Λεμονιού
- 200 γραμ.(1 1/3 φλιτζ.τσαγιού) Μέλι



### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζετε το σιρόπι: Βράζετε το Νερό με τη Ζάχαρη και το Ξύσμα Λεμονιού για 15 λεπτά. Προσθέτετε το Μέλι και το αφήνετε να κρυώσει.
2. Ζυμώνετε με το χέρι όλα τα υλικά μέχρι να γίνει μια σφικτή ζύμη.
3. Πλάθετε στο σχήμα που θέλετε και τηγανίζετε.
4. Βουτάτε τις Δίπλες στο κρύο Σιρόπι και περιχύνετε με επιπλέον Μέλι αν θέλετε.





## Κέικ με φρούτα

### Υλικά

- 700 γραμ. μήλα καθαρισμένα σε ροδέλες
- 375 γραμ. **Φαρίνα κόκκινη ΓΙΩΤΗΣ**
- 3 ΑΒγά
- 200 γραμ (1 1/4 φλιτζ. τσαγιού) Βούτυρο ή Μαργαρίνη
- 200 ml (1 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 300 γραμ. (2 φλιτζ. τσαγιού) **Μαύρη Ζάχαρη Fyto**
- 150 γραμ. Δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι
- 180 γραμ. διάφορα Φρουί Γλασέ
- 40 γραμ. (1/3 φλιτζ. τσαγιού) Σταφίδες ξανθές
- 50 γραμ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) Ρούμι
- 180 γραμ. (1/2 φλιτζ. τσαγιού) Μαρμελάδα Ροδάκινο
- Λίγα Αμύγδαλα σε κομματάκια για γαρνίρισμα
- Λίγη **Μαύρη Ζάχαρη Fyto** (για τον πάτο της φόρμας)



### Εκτέλεση

1. Βουτυρώνετε και πασπαλίζετε με λίγη Μαύρη Ζάχαρη τον πάτο μιας στρογγυλής φόρμας με σούστα διαμέτρου 26 εκ.
2. Τοποθετείτε τα Μήλα σε ροδέλες ώστε να καλυφθεί όλος ο πάτος της φόρμας.
3. Ετοιμάζετε την ζύμη για Κέικ σύμφωνα με τις οδηγίες της Φαρίνας ΓΙΩΤΗΣ, προσθέτετε το Ρούμι, τα Δαμάσκηνα, τις Σταφίδες και τα Φρουί Γλασέ, ανακατεύετε και την απλώνετε πάνω από τα Μήλα.
4. Ψήνετε στους 150°C αέρα για μία ώρα περίπου.
5. Μόλις ψηθεί το ξεφορμάρετε ζεστό και καλύπτετε όλη την επιφάνεια του με την Μαρμελάδα την οποία έχετε ζεστάνει λίγο.
6. Γαρνίρετε με τα Αμύγδαλα.





## Πουτίγκα

### Υλικά για το κέικ

250 γραμ. (2 φλιτζ.τσαγιού)

**Φαρίνα κόκκινη ΓΙΩΤΗΣ**

2 Αβγά

100 ml (1/2 φλιτζ.τσαγιού) Γάλα

125 γραμ. (3/4 φλιτζ.τσαγιού) Βούτυρο  
ή Μαργαρίνη

100γραμ. (1 φλιτζ.τσαγιού) Φουντούκια  
καθαρισμένα

100γραμ. (1 φλιτζ.τσαγιού) Καρύδια καθαρισμένα

1 γραμ. (1/2 κουτ/ γλυκού) Μοσχοκάρυδο

1 γραμ. (1/2 κουτ. Γλυκού) Κανέλα

### Υλικά για κρέμα

1200 ml (6 φλιτζ.τσαγιού) Γάλα

30γραμ. (6 κοφτές κουτ.σούπας) Άνθος  
**Αραβοσίτου Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ**

4 Αυγά

200 γραμ. (1 φλιτζ.τσαγιού) Ζάχαρη

40 γραμ. (6 κουτ.σούπας) Ρούμι

40 γραμ. (1/4 φλιτζ.τσαγιού) Βούτυρο  
ή Μαργαρίνη

1 φακ. **Garni Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ**



### Υλικά για γαρνίρισμα

100 γραμ. (1/2 φλιτζ.τσαγιού)

Καρύδια καθαρισμένα

Λίγη Καννέλα

### Υλικά για σιρόπι

350 γραμ. (1 3/4 φλιτζ.τσαγιού) Ζάχαρη

200 ml (1 φλιτζ.τσαγιού) Νερό

Λίγες σταγόνες λεμόνι

Λίγη Βανίλια

### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζετε τη ζύμη του Κέικ σύμφωνα με τις οδηγίες της Φαρίνας ΓΙΩΤΗΣ χωρίς να προσθέσετε καθόλου Ζάχαρη.
2. Προσθέτετε τα υπόλοιπα υλικά για το κέικ, ανακατεύετε καλά και ψήνετε σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C αέρα για 45 λεπτά περίπου.
3. Βάζετε σε κατσαρολάκι όλα τα υλικά του Σιροπιού και τα αφήνετε να βράσουν για 2 λεπτά.
4. Αφήνετε το Σιρόπι να κρυώσει καλά και περιχύνετε το ζεστό κέικ
5. Μόλις κρυώσει το σιροπιασμένο κέικ το κόβετε σε μικρά κομματάκια.
6. Ετοιμάζετε το Garni ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού.
7. Βάζετε όλα τα υπόλοιπα υλικά σε ένα κατσαρολάκι και τα αφήνετε να πάρουν βράση. Κατεβάζετε την Κρέμα από τη φωτιά και την αφήνετε να κρυώσει καλά. Μόλις κρυώσει την ανακατεύετε με το Έτοιμο Garni.
8. Σε ένα μεγάλο μπόλι βάζετε το μισό Κέικ, από πάνω απλώνετε την μισή κρέμα και επαναλαμβάνετε άλλη μία φορά.
9. Πασπαλίζετε την επιφάνεια με τα Καρύδια και την Καννέλα.





## Σαρλότ Σοκολάτα με Μπανάνες

### Υλικά

- 1 1/2 πακέτο σαβαγιάρ
- 5 μπανάνες
- 100 γραμ. (2/3 φλιτζ. τσαγιού) **Μαύρη Ζάχαρη Fyto**
- 120 γραμ. (3/4 φλιτζ. τσαγιού) Βούτυρο ή Μαργαρίνη
- 50 γραμ. (1/4 φλιτζ. τσαγιού) Ρούμι
- 1 φάκελο **Κρέμα Ζαχαροπλαστικής με γεύση Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ**
- 1 φάκελο **Garni με γεύση Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ**
- 900 ml (4 1/2 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 100 γραμ. **Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ**
- 7 γραμ. (1 κουτ. σούπας) Κονιάκ
- **Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ**

### Εκτέλεση

1. Σε ένα τηγάνι λιώνετε 40 γραμ. Βούτυρο ή Μαργαρίνη, προσθέτετε τη Μαύρη Ζάχαρη και τις Μπανάνες ολόκληρες. Τις αφήνετε στο τηγάνι μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα. Τις σβήνετε με το μισό Ρούμι και τις αφήνετε να κρυώσουν. Τις κόβετε σε ροδέλες.
2. Βουτάτε ένα - ένα τα Σαβαγιάρ σε 300 γραμ. (1 1/2 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα στο οποίο έχετε προσθέσει το Κονιάκ. Στρώνετε μερικά στη Βάση μιας στρογγυλής φόρμας διαμέτρου 26 εκ. και μερικά τα κόβετε λίγο στην άκρη και τα τοποθετείτε όρθια γύρω-γύρω από τη φόρμα.
3. Παρασκευάζετε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου.
4. Λιώνετε την Κουβερτούρα ΓΙΩΤΗΣ σε μπεν-μαρί, προσθέτετε το υπόλοιπο Βούτυρο ή Μαργαρίνη, το υπόλοιπο Ρούμι και ανακατεύετε.
5. Προσθέτετε στην Κρέμα Ζαχαροπλαστικής το Μίγμα της Σοκολάτας και χτυπάτε στο μίξερ για 1/2 λεπτό ακόμα.
6. Τοποθετείτε πάνω από τα Σαβαγιάρ τις Μπανάνες. Απλώνετε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής.
7. Ετοιμάζετε το Garni ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού και το απλώνετε πάνω από την Κρέμα. Γαρνίρετε με την Κουβερτούρα σε Νιφάδες ΓΙΩΤΗΣ.



ΓΙΩΤΗΣ





## Μους κάστανο με Καραμέλα

### Υλικά

- 1 κουτί Garni Βανίλια ΓΙΩΤΗΣ
- 400 ml (2 φλιτζ. τσαγιού) Γάλα
- 400 γραμ. Βραστό Κάστανο Πουρέ
- 20 γραμ. (3 κουτ. σούπας) Ρούμι
- 1 φάκελο Topping Καραμέλα ΓΙΩΤΗΣ



### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζετε το Garni ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού.
2. Προσθέτετε τον Πουρέ Κάστανου, το Ρούμι και το Topping Καραμέλας και ανακατεύετε.
3. Το βάζετε σε ένα μπολ και μετά στο ψυγείο να κρυώσει.
4. Γарνίρετε εάν το επιθυμείτε με λίγο Topping Καραμέλας ΓΙΩΤΗΣ.





## Marquis au chocolat

### Υλικά

- 1 Σοκολατόπιτα ΓΙΩΤΗΣ
- 4 Αβγά
- 250 (1 1/2 φλιτζ.τσαγιού) Βούτυρο ή Μαργαρίνη
- 1 φακ. Κρέμα Ζαχαροπλαστικής Σοκολάτα ΓΙΩΤΗΣ
- 400 ml (2 φλιτζ.τσαγιού) Γάλα
- 30 γραμ. (4 κουτ.σούπας) Ρούμι
- Κακάο ΓΙΩΤΗΣ για το γαρνίρισμα



### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζετε την Σοκολατόπιτα ΓΙΩΤΗΣ σε στρογγυλό ταψί διαμέτρου 20 εκ. σύμφωνα με τις οδηγίες του κουτιού και όπως είναι ζεστή την κόβετε έτσι ώστε να έχετε 4 πάτους.
2. Ετοιμάζετε την Κρέμα Ζαχαροπλαστικής ΓΙΩΤΗΣ σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου προσθέτοντας 100 γραμ. (1/2 φλιτζ.τσαγιού) Λιωμένο Βούτυρο ή Μαργαρίνη και το Ρούμι.
3. Σε μία πιατέλα βάζετε το ένα πάτο Σοκολατόπιτας και από πάνω απλώνετε λίγη Κρέμα. Επαναλαμβάνετε την ίδια διαδικασία άλλες 3 φορές και καλύπτετε τα πλαϊνά με την Κρέμα.
4. Βάζετε την τούρτα στο ψυγείο να παγώσει και πασπαλίζετε την επιφάνεια με Κακάο ΓΙΩΤΗΣ.

