

Δούκισσα Νηστίσιμη

- 3 κουταλιές βούτυρο φυτικό (ή 3 κουταλιές μαργαρίνη)
- 1 κουτί μπισκότα (1 πακέτο Μαρί)
- 1 ½ ποτήρι σοκολάτα νηστίσιμη κουβερτούρα η drinking chocolate
- 1 ποτήρι κακάο
- ½ ποτήρι χυμό πορτοκάλι
- ½ ποτήρι κονιάκ
- 1 ποτήρι ζάχαρη

Σάλτσα σοκολάτας για γαρνιτούρα

- 1 ποτήρι νερό
- 1 ποτήρι σοκολάτα κουβερτούρα
- Λίγο λάδι (1/2 φλυντζανάκι)

Σε κατσαρόλα λιώνουμε το βούτυρο. Προσθέτουμε την σοκολάτα και το κακάο, τη ζάχαρη και το χυμό πορτοκαλιού, το κονιάκ και τέλος τα μπισκότα σπασμένα και ανακατεύουμε. Το βάζουμε σε φόρμα που θέλουμε και τη βάζουμε σε ψυγείο (θάλαμο).

Όταν κρυώσει της δίνουμε ότι σχήμα θέλουμε.

Από πάνω ετοιμάζουμε τη σάλτσα σοκολάτα. Λιώνουμε σε κατσαρόλα τη σοκολάτα μαζί με το νερό και το λάδι. Μόλις λιώσει τη βάζουμε από πάνω από τη δούκισσα και γαρνίρουμε.

Μπορούμε να κάνουμε σε σχήμα ποντικάκι ή σκαντζόχοιρο.

Γ. Ηροδότου