

Δροσερό μπισκοτογλυκό ψυγείου με γεύση ροδάκινο (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το Redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- **Βάση**
 - 500 γρ πτι μπερ
 - 150 γρ μαργαρίνη
 - 150 ml γάλα
- **Κρέμα**
 - 1½ λίτρο γάλα
 - 200 γρ ζάχαρη
 - 150 γρ αλεύρι
 - 50 γρ νισεστέ
 - 4 βανίλιες

2 συσκευασίες κομπόστα ροδάκινο (2 x 800 gr)

10 gr. ζελατίνη σε σκόνη

<https://youtu.be/dbiHXuθuLpk>

Οδηγίες

1. Στο κρύο γάλα διαλύουμε την ζάχαρη, το αλεύρι, το νισεστέ και τις βανίλιες.
2. Τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι που η

κρέμα να πήξει.

3. Στα θρυμματισμένα μπισκότα προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και ανακατεύουμε καλά.
4. Απλώνουμε και στρώνουμε το μπισκότο σε φόρμα 40×30 εκατοστά.
5. Απλώνουμε την χλιαρή κρέμα και τη στρώνουμε.
6. Βάζουμε στο ψυγείο για 4 ώρες για να σφίξει η κρέμα.
7. Αναμειγνύουμε την ζελατίνη με λίγο κρύο νερό και την αφήνουμε για 5 λεπτά να φουσκώσει.
8. Ζεσταίνουμε το μισό σιρόπι από τις κομπόστες και ενσωματώνουμε την ζελατίνη.
9. Κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε το υπόλοιπο κρύο σιρόπι.
10. Κόβουμε τα ροδάκινα και τα βάζουμε πάνω από την κρύα κρέμα.
11. Όταν το ζελέ κρυώσει το βάζουμε προσεκτικά πάνω από το γλυκό και το αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι που να σταθεροποιηθεί.

<https://foodaholics.gr/recipe/drosero-mpiskotoglyko-psygeiou-me-gefsi-rodakino/>