

Δροσερό γλυκό ψυγείου με ζελέ (Video), από το sintayes.gr!

Μια πολύ εύκολη συνταγή για ένα δροσερό και πεντανόστιμο γλυκό ψυγείου, με μπισκοτένια βάση, αφράτη κρέμα και επικάλυψη με ροδάκινα και ζελέ. Αν ψάχνετε για ένα γλυκό ψυγείου γρήγορο, εύκολο, ελαφρύ και με απλά υλικά, τότε σίγουρα πρέπει να δοκιμάσετε αυτό το γλυκό.

Μερίδες: 8-10

⌚ **Χρόνος:** 30 λ + αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

Δείτε πιο κάτω την εκτέλεση της συνταγής σε βίντεο

- **Για τη βάση:**
 - 2 φλ. τσαγιού χοντρο-θρυμματισμένα cookies σοκολάτας με σταγόνες σοκολάτας (ή πρέτζελ)
 - 170 γρ. βούτυρο λιωμένο + επιπλέον για βουτύρωμα πυρέξ
 - 1 κ.σ. ζάχαρη κρυσταλλική
 - 1 κ.γ. κανέλα
 - $\frac{1}{4}$ κ.γ. μοσχοκάρυδο (προαιρετικά)
- **Για τη γέμιση και επικάλυψη:**
 - 230 γρ. μαλακό τυρί κρέμα, μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου
 - $\frac{1}{2}$ φλ. τσαγιού ζάχαρη ψιλή κρυσταλλική
 - 230 γρ. σαντιγί έτοιμη ή 120 ml κρέμα γάλακτος 36% λιπαρά, κρύα χτυπημένη σε πηχτή σαντιγί
 - 3-4 ροδάκινα καθαρισμένα κομμένα σε φέτες (ή κομπόστα αν

δεν είναι στην εποχή τους)

- 2 φακελάκια φρουί ζελέ βερίκοκο (100 γρ. το ένα)
- 400 ml βραστό νερό + 400 ml κρύο νερό ή χυμό ροδάκινου ή ζωμός κονσέρβας ροδάκινου

Εκτέλεση συνταγής

1. Προθερμαίνετε το φούρνο σας στους 200 βαθμούς και βουτυρώνετε ένα πυρέξ 22x33 εκ. περίπου ορθογώνιο ή αντίστοιχο τετράγωνο. Καθαρίζετε τα ροδάκινα, τα κόβετε σε φέτες και τις τοποθετείτε σε μπόλικο απορροφητικό χαρτί κουζίνας να απορροφήσει τα υγρά του. Αν έχετε κονσέρβα τα στραγγίζετε, ακολουθείτε τη πιο πάνω διαδικασία και βάζετε στο ψυγείο το χυμό τους για να τον χρησιμοποιήσετε στη παρασκευή του ζελέ.
2. **Για τη βάση:** Χοντροθρυμματίζετε (περίπου σε μέγεθος ρεβυθιού) τα cookies ή χοντροκόβετε τα πρέτζελς και τα βάζετε σε ένα μπολ. Προσθέτετε τη ζάχαρη, τη κανέλα, το μοσχοκάρυδο και το λιωμένο βούτυρο και τα ανακατεύετε καλά. Στρώνετε ομοιόμορφα το μείγμα στη βάση του βουτυρωμένου πυρέξ, ισιώνετε την επιφάνειά του πιέζοντάς το ελαφρώς στη βάση και το ψήνετε στο προθερμασμένο φούρνο για 8-10 λ. Το βγάζετε από το φούρνο και το αφήνετε να κρυώσει.
3. **Για τη γέμιση:** Σε ένα μπολ βάζετε το τυρί κρέμα και τη ζάχαρη και τα χτυπάτε με το μίξερ μέχρι να ενσωματωθούν και αφρατέψει το μείγμα. Αφήνετε το μίξερ προσθέτετε τη σαντιγί και ανακατεύετε απαλά με μια μαρίζ με απαλές κυκλικές κινήσεις μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως. Απλώνετε το μείγμα πάνω από τη κρύα ψημένη βάση, ισιώνετε την επιφάνειά του και το βάζετε στο ψυγείο για 40-50 λ ή μέχρι να σφίξει και σταθεροποιηθεί καλά.
4. Εν τω μεταξύ, λίγο πριν σταθεροποιηθεί η κρέμα γέμισης φτιάχνετε το ζελέ, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, χρησιμοποιώντας 400 ml ζεστό νερό και 400 ml κρύο και το αφήνετε να κρυώσει σε θερμοκρασία

δωματίου χωρίς όμως να σφίξει.

5. Βγάζετε το γλυκό σας από το ψυγείο και στρώνετε πάνω από τη κρέμα τυριού τις φέτες ροδάκινου. Στη συνέχεια ρίχνετε προσεκτικά από πάνω σε όλη την επιφάνεια το ζελέ. Προτιμήστε να ρίχνετε το ζελέ μέσα σε ένα μεγάλο κουτάλι που θα κρατάτε πάνω από γλυκό ώστε ο ζελές να πέφτει σαν συντριβάνι πάνω στο γλυκό. Βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο για 2-3 ώρες περίπου ή μέχρι να σταθεροποιηθεί καλά το ζελέ.

Δείτε σε βίντεο την εκτέλεση της συνταγής βήμα βήμα





[Πηγή](#)

<https://www.sintayes.gr/syntages/drosero-glyko-psygiou-zele-video/>