

Γλυκό ψυγείου με γεμιστά μπισκότα, από την Αργυρώ μας!

Μαγείρεμα: 0:10'

Εύκολη: Μερίδες: 12

Εύκολο, γρήγορο και φανταστικό γλυκό ψυγείου με
μπισκότα γεμιστά. Εξαφανίζεται στο λεπτό.

Υλικά Συνταγής

- 2 λίτρα φρέσκο γάλα
- 1 και 1/4 φλ. ζάχαρη
- 8 κ.σ. corn flour (γεμάτες)
- 2 βανίλιες
- 200 γραμ. κουβερτούρα γάλακτος τριμμένη
- 2 συσκευασίες (370 γραμ.) γεμιστά μπισκότα
- 2 συσκευασίες (310 γραμ.) μπισκότα με γέμιση σοκολάτας
- 1 φλ. γάλα κρύο
- 1 φλ. κουβερτούρα γάλακτος τριμμένη για την επικάλυψη

Εκτέλεση

Για το γλυκό ψυγείου με γεμιστά μπισκότα, κρατάμε 1/2 λίτρο γάλα χωριστά και βάζουμε το υπόλοιπο σε κατσαρόλα με τη ζάχαρη να ζεσταθεί. Προσθέτουμε την βανίλια και διαλύουμε το corn flour με το 1/2 λίτρο κρύο γάλα. Στη συνέχεια το ρίχνουμε μέσα στο ζεστό γάλα. Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι να δέσει η κρέμα. Όταν η κρέμα μας είναι έτοιμη, την χωρίζουμε στα δυο.

Στη μισή δόση προσθέτουμε την κουβερτούρα γάλακτος τριμμένη και ανακατεύουμε καλά. Βουτάμε ένα ένα μπισκότο στο γάλα και στρώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος. Αδειάζουμε σε μια στρώση την κρέμα σοκολάτας. Από πάνω απλώνουμε μια στρώση βουτηγμένα σε γάλα μπισκότα και τα πατάμε λίγο για να μπουν στην κρέμα σοκολάτας.

Αφήνουμε για 5 να σταθεί γιατί αλλιώς θα πεταχτούν στην επιφάνεια και αδειάζουμε σε στρώση την κρέμα βανίλιας. Τέλος, γαρνίρουμε με μπισκότα και κουβερτούρα γάλακτος τριμμένη. Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο μέχρι να παγώσει καλά, περίπου 1 ώρα.

<https://www.argiro.gr/recipe/gluko-psugeiou-me-gemista-mpiskota/>