

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

Ένα εύκολο, πεντανόστιμο δροσερό γλυκό ψυγείου με μπισκοτένια βάση, υπέροχη αφράτη κρέμα και ζελέ λεμονιού για να το απολαύσετε ως το ιδανικό επιδόρπιο αλλά και για όλες τις ώρες τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού και όχι μόνο. Μια απλή και πολύ εύκολη στη παρασκευή της συνταγή (με βίντεο του Δημ. Μιχαηλίδη) για ένα υπέροχο γλύκισμα που θα λατρέψετε για την υπέροχη γεύση και υφή του και που σίγουρα πρέπει να δοκιμάσετε!

Δείτε σε βίντεο την εκτέλεση της συνταγής βήμα βήμα

Μερίδες: 1 ταψάκι 22 εκ.

⌚ Χρόνος: 20 λ + 3½ ώρες αναμονή ψύξης

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

• 1 πακέτο μπισκότα Πτι Μπερ

- λίγο γάλα για το βούτηγμα των μπισκότων
- 400 γρ. μαλακό τυρί κρέμα, σε θερμοκρασία δωματίου
- 120 γρ. βούτυρο, μαλακωμένο σε θερμοκρασία δωματίου
- 130 γρ. ζάχαρη άχνη
- 230 γρ. χτυπημένη φυτική σαντιγί
- 1 φακελάκι ζελέ λεμονιού
- 200 ml βραστό νερό + 200 ml κρύο νερό για τη παρασκευή του ζελέ

Εκτέλεση συνταγής

1. Παίρνετε ένα ταψάκι/φόρμα με αποσπώμενη βάση 22 εκ. περίπου. Βουτάτε τα μπισκότα, ένα τη φορά, στιγμιαία (για να μη μουλιάσουν), σε λίγο γάλα και τα στρώνετε στη βάση του ταψιού, υπερκαλύπτοντας το ένα το άλλο για να μείνουν το λιγότερο δυνατόν κενά σημεία στη βάση του ταψιού. Δείτε στο βίντεο το τρόπο στρωσίματος των μπισκότων
2. Σε ένα μπολ ρίχνετε το μαλακό τυρί κρέμα, το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη άχνη και τα χτυπάτε με το μίξερ χειρός μέχρι να ομογενοποιηθούν και έχετε μια αφράτη κρέμα.

Αφήνετε το μίξερ, προσθέτετε τη σαντιγί και ανακατεύετε με μια μαρίζ, με απαλές κυκλικές κινήσεις από κάτω προς τα επάνω, μέχρι να ενσωματωθεί πλήρως.

3. Απλώνετε τη μισή κρέμα πάνω από τα μπισκότα, σε μια στρώση, ισιώνετε την επιφάνεια της και τη βάζετε στο ψυγείο για τουλάχιστον 1 ώρα ή μέχρι να σφίξει και σταθεροποιηθεί καλά.
4. Στη συνέχεια ρίχνετε σε ένα μπολ τα 200 ml καυτό νερό, προσθέτετε το μείγμα σκόνη του φακέλου ζελέ ανακατεύοντας διαρκώς με σύρμα, μέχρι να διαλυθεί η σκόνη ζελέ. Προσθέτετε και το κρύο νερό και συνεχίζετε το ανακάτεμα για 1/2 λ.
5. Μόλις αρχίζει να πήζει ελαφρώς τον αδειάζετε με απαλές κινήσεις πάνω από τη κρέμα Ξαναβάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο για 2 περίπου ώρες ή μέχρι να σφίξει. Μετά απλώνετε από πάνω ομοιόμορφα την υπόλοιπη κρέμα και το ξαναβάζετε στο ψυγείο για 30 λ. Το γαρνίρετε, προαιρετικά, με λεπτές φέτες λεμονιού και φύλλα μέντας ή δυόσμου και το σερβίρετε

Tips: Μπορείτε να βάλετε όλη τη κρέμα τυριού πάνω από τα μπισκότα και στο τέλος από πάνω να ρίξετε το ζελέ. Επίσης μπορείτε να αντικαταστήσετε το ζελέ λεμόνι με άλλο ζελέ αρεσκείας σας.

Δείτε στο video την εκτέλεση της συνταγής βήμα βήμα

<https://www.sintayes.gr/syntages/drosero-glyko-psygeioly-me-aroma-lemonioly-video/>