

# Εύκολο γλυκό ψυγείου με μπισκότα (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το Redmoon-foodaholics.gr!

## Συστατικά

- 2 πακέτα πτι μπερ
- 150 ml γάλα
- 1 κουταλιά μέλι
- 300 γρ μαρμελάδα
  
- **Κρέμα**
- 800 ml γάλα
- 150 γρ σιμιγδάλι ψιλό
- 100 γρ ζάχαρη
- 100 γρ βούτυρο
- 2 κουταλιές μέλι
- 2 βανίλιες
- Λίγο αλάτι

<https://youtu.be/DFho3IqBaFA>

## Οδηγίες

1. Βάζουμε το γάλα μαζί με την ζάχαρη να βράσουν.
2. Όταν πάρουν θερμοκρασία προσθέτουμε το σιμιγδάλι, το μελί, λίγο αλάτι και ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά να γίνουν κρέμα.

3. Όσο η κρέμα είναι καυτή προσθέτουμε το βούτυρο τις βανίλιες και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.
4. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.
5. Αναμειγνύουμε το γάλα με το μέλι.
6. Σε φόρμα 34×26 cm με αντικολλητικό χαρτί, κάνουμε μία στρώση από μπισκότα που έχουμε βουτήξει στο γάλα.
7. Απλώνουμε την μισή χλιαρή κρέμα.
8. Κάνουμε ακόμα μία στρώση από μπισκότα που έχουμε βουτήξει στο γάλα και απλώνουμε την μαρμελάδα.
9. Σκεπάζουμε με μπισκότα που έχουμε βουτήξει στο γάλα και βάζουμε την υπόλοιπη κρέμα.
10. Καλύπτουμε με μπισκότα και αφήνουμε για 6 ώρες στο ψυγείο για να σταθεροποιηθούν οι κρέμες.

<https://foodaholics.gr/recipe/efkolo-glyko-psygeiou-me-mpiskota/>