

# Γλυκό ψυγείου με βάφλες και κεράσι (Video), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το [redmoon-foodaholics.gr](http://redmoon-foodaholics.gr)!

## Συστατικά

- 16 βάφλες
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 200 γρ γιαούρτι
- 200 γρ τυρί κρέμα
- 400 γρ πραλίνα φουντουκιού
- 500 γρ κεράσια
- 100 γρ ζάχαρη
- 300 ml νερό
- 2 κουταλιές νισεστέ
- 2 βανίλιες

<https://youtu.be/sxAK0iMsGmg>

## Οδηγίες

1. Αναμειγνύουμε το νερό με το νισεστέ.
2. Σε αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε τα κεράσια (χωρίς κουκούτσια) μαζί με την ζάχαρη και τα αφήνουμε να βγάλουν τα υγρά τους.
3. Προσθέτουμε το νισεστέ και ανακατεύουμε μέχρι που να πήξουν.
4. Κατεβάζουμε από την φωτιά και αρωματίζουμε με τις βανίλιες.
5. Χτυπάμε την κρύα κρέμα γάλακτος να γίνει σαντιγί.

6. Βάζουμε το γιαούρτι, το τυρί κρέμα και συνεχίζουμε να δουλεύουμε.
7. Απλώνουμε πραλίνα στις βάφλες και κάνουμε μία στρώση σε ταψί 30x22 εκατοστά
8. Βάζουμε την μισή κρέμα, τα μισά κρύα κεράσια και επαναλαμβάνουμε την διαδικασία ακόμα μία φορά.
9. Διατηρούμε στο ψυγείο.

<https://foodaholics.gr/recipe/glyko-psygeiou-me-vafles-kai-kerasi/?>