

# Γλυκό ψυγείου με Swiss rolls (VIDEO), από τους Μιχάλη και Χάρη Καρελάνη και το Redmoon-foodaholics.gr!

## Συστατικά

- Κρέμα
- 1½ λίτρο γάλα
- 150 γρ αλεύρι
- 100 γρ ζάχαρη
- 30 γρ νισεστέ
- 50 γρ βούτυρο
- 2 βανίλιες
- 2×200 Swiss rolls κακάο ή βανίλια
- 100 γρ σοκολάτα
- 100 ml κρέμα γάλακτος

<https://youtu.be/VrF6NwJeVCs>

## Οδηγίες

1. Στο κρύο γάλα διαλύουμε την ζάχαρη, το αλεύρι και το νισεστέ.
2. Όταν είναι έτοιμα τα βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι που να βράσουν.
3. Όταν αρχίσουν να δημιουργούνται φουσκάλες κατεβάζουμε την κρέμα από την φωτιά, αρωματίζουμε με τις βανίλιες και το βούτυρο.
4. Σε φόρμα 30×15 εκατοστά καλύπτουμε τον πάτο με

αντικολλητικό χαρτί και κάνουμε μία στρώση από χλιαρή κρέμα.

5. Τοποθετούμε τα ρολάκια και καλύπτουμε με την υπόλοιπη κρέμα.
6. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και το βάζουμε στο ψυγείο για 12 ώρες.
7. Ξεφορμάρουμε και απλώνουμε την σοκολάτα που έχουμε λιώσει μαζί με την κρέμα γάλακτος.

<https://foodaholics.gr/recipe/glyko-psygeiou-me-swiss-rolls/>