

Το πιο δροσερό γλυκό ψυγείου(VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 1 λίτρο γάλα
- 100 γρ νισεστέ
- 250 γρ ζάχαρη
- 2 αυγά
- 3 βανίλιες
- Ζελέ κεράσι

<https://youtu.be/2RAUt5bbI0c>

Οδηγίες

1. Αναμειγνύουμε το γάλα με τα αυγά και το νισεστέ.

Τα σουρώνουμε σε ένα κατσαρολάκι, προσθέτουμε την ζάχαρη και ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά να γίνουν κρέμα.

3. Όταν είναι έτοιμη κατεβάζουμε από την φωτιά και αρωματίζουμε με τις βανίλιες.
4. Την απλώνουμε σε φόρμα 22 εκατοστών με κοιλότητα.
5. Καλύπτουμε με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο για 12 ώρες.
6. Όταν είναι έτοιμη ξεκολλάμε τις άκρες με το δάχτυλο.
7. Την βάζουμε σε μία πιατέλα.
8. Ετοιμάζουμε το ζελέ βάση των οδηγιών που υπάρχουν στην συσκευασία.
9. Όταν έρθει σε θερμοκρασία δωματίου το βάζουμε με προσοχή στην κοιλότητα.
10. Βάζουμε στο ψυγείο και όταν το ζελέ πήξει σερβίρουμε.

[https://foodaholics.gr/recipe/to-pio-drosero-glyko-psygeiou/?](https://foodaholics.gr/recipe/to-pio-drosero-glyko-psygeiou/)