

# Βανίλια ψυγείου με μπισκότα, από την αγαπημένη Ελπίδα Χαραλαμπίδου και το [elpidaslittlecorner.gr!](http://elpidaslittlecorner.gr)

Ένα εύκολο γλυκό ψυγείου, για αυτούς που αγαπάνε την βανίλια όπως εγώ. Είναι εύκολο και δροσερό και μπορείτε να το φτιάξετε σε ατομικά μπουλ ή σε κουμπωτή φόρμα.



Πάμε να το φτιάξουμε και να το απολαύσουμε παρέα στην κουζίνα μου.

Υλικά για την κρέμα

250 γρ φρέσκο γάλα

30 γρ κορν φλάουρ

40 γρ ζάχαρη

1 κρόκο αυγού

1 βανίλια

20 γρ βούτυρο

Θα χρειαστούμε

200 γρ μπισκότα πτιμπερ ή όποια μπισκότα θέλετε

250 γρ μασκαρπόνε ή κρέμα τυριού

330 ml κρέμα γάλακτος.

Οδηγίες

Κάνουμε την κρέμα:

Βάζω στην κατσαρόλα όλα τα υλικά της κρέμας. Ανακατεύω σε μέτρια φωτιά μέχρι να πήξει η κρέμα. Αδειάζω την κρέμα σε ένα μπολ και σκεπάζω με σελοφάν. Το σελοφάν να ακουμπάει στην κρέμα να μην κάνει κρούστα. (Μπορούμε να την φτιάξουμε από το προηγούμενο βράδυ, και να την φυλάξουμε στο ψυγείο.)

Την αφήνουμε στο ψυγείο να κρυώσει τελείως.

**Χτυπάμε την παγωμένη κρέμα γάλακτος να γίνει σαν γιαούρτι και την αφήνουμε στην άκρη.**



**Χτυπάμε το μασκαρπόνε να αφρατέψει, προσθέτουμε την κρέμα βανίλιας και τέλος προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος.**



Ανακατεύουμε απαλά και έχουμε μια λεία κρέμα, σε αυτό το στάδιο αν θέλετε μπορείτε να προσθέσετε στο μείγμα τα μπισκότα σπασμένα. Αλλιώς στρώνουμε μια κουμπωτή φόρμα με μεμβράνη βάζουμε κάτω και ενδιάμεσα μπισκότα και την κρέμα που φτιάξαμε.



Αφήνουμε το γλυκό μας να παγώσει και σερβίρουμε με φρέσκα φρούτα ή τριμμένα μπισκότα.



*Καλή επιτυχία περιμένω τα σχόλια σας !!*

[https://elpidaslittlecorner.gr/vanilla-fridge/?fbclid=IwAR3H5gCx01Xdvhkqt\\_Mn9yhfHpcKv5WX-0BwLUl7wJpW64jEudijCld80Jw](https://elpidaslittlecorner.gr/vanilla-fridge/?fbclid=IwAR3H5gCx01Xdvhkqt_Mn9yhfHpcKv5WX-0BwLUl7wJpW64jEudijCld80Jw)