

# Μαμαδίστικο γλυκό με ζελέ – Mom's strawberry jello dessert (VIDEO), by Akis and akispetretzikis.com!

## Συστατικά

### Για το σιρόπι

- 300 γρ. νερό
- 250 γρ. ζάχαρη
- 30 γρ. κονιάκ

### Για την κρέμα

- 300 γρ. κρέμα γάλακτος
- 140 γρ. ζάχαρη
- 700 γρ. γάλα
- 80 γρ. κορν φλάουρ
- 1 κρόκο
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- 50 γρ. βούτυρο

### Για τη σύνθεση

- 200 γρ. ζελέ κεράσι σε σκόνη
- 400 γρ. βραστό νερό
- 400 γρ. κρύο νερό
- 26 φρυγανιές

<https://youtu.be/HEvBoXUuyFU>

## Μέθοδος Εκτέλεσης

### Για το σιρόπι

- Βάζουμε σε ένα κατσαρολάκι το νερό, τη ζάχαρη, το κονιάκ και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 2 λεπτά μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Μεταφέρουμε σε μπολ και αφήνουμε στην άκρη.

### Για την κρέμα

- Σε μία κατσαρόλα βάζουμε 500 γρ. γάλα, την κρέμα γάλακτος, 100 γρ. ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και μεταφέρουμε σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε μέχρι να αρχίσει να βράζει.
- Σε ένα μπολ βάζουμε 200 γρ. γάλα, το κορν φλάουρ, 40 γρ. ζάχαρη, τον κρόκο και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να λιώσει η ζάχαρη.
- Μόλις βράσει το γάλα, αφαιρούμε από τη φωτιά και το προσθέτουμε σιγά σιγά στο μπολ ανακατεύοντας συνέχεια με το σύρμα.
- Στη συνέχεια μεταφέρουμε όλο το μείγμα στην κατσαρόλα και βάζουμε σε μέτρια φωτιά. Ανακατεύουμε συνέχεια με το σύρμα για 3-4 λεπτά μέχρι να πήξει η κρέμα.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να λιώσει.

### Για τη σύνθεση

- Στρώνουμε σε ένα πυρέξ 25×35 εκ. τις φρυγανιές φροντίζοντας να καλύψουμε όλα τα κενά.
- Με μία κουτάλα ρίχνουμε όλο το σιρόπι στις φρυγανιές.
- Βάζουμε όλη την κρέμα πάνω από τις φρυγανιές και απλώνουμε με μία μαρίζ ώστε να καλύψει όλη την επιφάνεια τους.
- Καλύπτουμε με μία διάφανη μεμβράνη φροντίζοντας να εφάπτεται πάνω στην κρέμα για να μην πιάσει κρούστα.
- Βάζουμε στο ψυγείο για 2 ώρες μέχρι να παγώσει η κρέμα.

- Σε ένα μπολ βάζουμε τη σκόνη για το ζελέ και προσθέτουμε το βραστό νερό.
- Ανακατεύουμε για να λιώσει η σκόνη και στη συνέχεια προσθέτουμε το κρύο νερό.
- Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου για 2 ώρες μέχρι να κρυώσει το μείγμα.
- Αφαιρούμε το πυρέξ από το ψυγείο, αφαιρούμε τη μεμβράνη και με μία κουτάλα ρίχνουμε το ρευστό μείγμα του ζελέ πάνω από την κρέμα.
- Βάζουμε στο ψυγείο για 2-3 ώρες μέχρι να πήξει το ζελέ.
- Αφαιρούμε από το ψυγείο και σερβίρουμε.

[https://akispetretzikis.com/el/categories/glyka/mamadistiko-glyko-me-zele?ref\\_tim=1526200998&ref\\_a=28366620&ref\\_b=747097&utm\\_source=inbox&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=2018-05-11&utm\\_term=747097\\_28366620](https://akispetretzikis.com/el/categories/glyka/mamadistiko-glyko-me-zele?ref_tim=1526200998&ref_a=28366620&ref_b=747097&utm_source=inbox&utm_medium=email&utm_campaign=2018-05-11&utm_term=747097_28366620)

## **Mom's strawberry jello dessert**

### **Ingredients**

#### **For syrup**

- 300 g water
- 250 g granulated sugar
- 30 g cognac

#### **For cream**

- 300 g heavy cream
- 140 g granulated sugar
- 700 g milk
- 80 g corn starch

- 1 egg yolk
- 1 tablespoon vanilla extract
- 50 g butter

## To assemble

- 200 g strawberry jello
- 400 g boiling water
- 400 g cold water
- 26 rusks

<https://youtu.be/cvHBJ48GDwQ>

## Method

### For the syrup

- In a saucepan add the water, sugar and cognac.
- Place it over medium heat for 2 minutes until the sugar melts.
- Transfer to a bowl and set aside.

### For the cream

- In a pot, add 500 g milk, the heavy cream and 100 g sugar.
- Place over medium heat, bring to a boil and remove.
- In a bowl, add 200 g milk, corn starch, 40 g sugar, the vanilla extract and the egg yolk. Whisk until the sugar melts completely.
- Place a layer of rusks in a 25×35 cm ovenproof pan, making sure there are no empty spaces.
- As soon as the milk boils, remove from heat and slowly pour it into the bowl with the egg yolk while whisking continuously.
- Transfer the new mixture to the pot and place over medium heat. Cook for 3-4 minutes until the cream thickens while whisking continuously.

- Remove from heat and add the butter. Whisk until it melts and is incorporated.

## **To assemble**

- Pour all of the syrup over the rusks with a ladle.
- Spread the cream over the surface of the rusks with a spatula.
- Cover with plastic wrap making sure the wrap touches the surface of the cream directly so that a film does not form.
- Refrigerate for 2-3 hours so the cream can chill.
- In a bowl, add the jello powder and the boiling water.
- Mix until the powder dissolves and add the cold water.
- Remove the ovenproof dish from the refrigerator, remove the plastic wrap and add the liquid jello mixture over the cream with a ladle.
- Refrigerate for 2 hours until the jello thickens and sets.
- When ready, remove from refrigerator and serve.

[https://akispetretzikis.com/en/categories/glyka/mamadistiko-glyko-me-zele?ref\\_a=28366620&ref\\_b=747097&ref\\_tim=1526200998&utm\\_campaign=2018-05-11&utm\\_medium=email&utm\\_source=inbox&utm\\_term=747097\\_28366620](https://akispetretzikis.com/en/categories/glyka/mamadistiko-glyko-me-zele?ref_a=28366620&ref_b=747097&ref_tim=1526200998&utm_campaign=2018-05-11&utm_medium=email&utm_source=inbox&utm_term=747097_28366620)