

Γλυκό ψυγείου καραμέλα (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το redmoon-foodaholics.gr!

- ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΥΣΚΟΛΙΑΣ

Χαμηλό

Συστατικά

- 1 λίτρο γάλα
- 2 κουτιά καραμελωμένο ζαχαρούχο
- 60 γρ νισεστέ
- 120 γρ αλεύρι
- 1 πακέτο πτι μπερ κακάο
- 100 γρ βούτυρο
- 250 ml κρέμα γάλακτος

https://youtu.be/zzuNXuf_FH8

Οδηγίες

1. Βάζουμε το μισό γάλα να βράσει.
2. Στο υπόλοιπο διαλύουμε το νισεστέ και το αλεύρι.
3. Όταν πάρει θερμοκρασία τα ενώνουμε αφού έχουμε σουρώσει.
4. Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι που να γίνει κρέμα.
5. Όταν είναι έτοιμη την σκεπάζουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε να κρυώσει.
6. Θρυμματίζουμε τα μπισκότα και ενσωματώνουμε το λιωμένο βούτυρο.
7. Τα στρώνουμε σε φόρμα 28×20 εκατοστά με αντικολλητικό χαρτί.

8. Στην χλιαρή κρέμα βάζουμε τα καραμελωμένα ζαχαρούχα και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν.
9. Την βάζουμε πάνω από την βάση με τα μπισκότα και στρώνουμε.
10. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και την απλώνουμε πάνω από την κρύα κρέμα.
11. Αφήνουμε τουλάχιστον 6 ώρες στο ψυγείο πριν σερβίρουμε.

<https://foodaholics.gr/recipe/glyko-psygeiou-karamela/>