

Παγωμένο γλυκό ψυγείου με νεκταρίνια, από το sintayes.gr!

Υπέροχο, πεντανόστιμο παγωμένο γλυκό ψυγείου με βάση από τραγανά γεμιστά μπισκότα και στρώσεις από ωραία βελούδινη κρεμούλα και νεκταρίνια εναλλάξ. Μια απλή και εύκολη συνταγή της Ντ. Νικολάου για ένα “μαμαδίστικο” γλύκισμα που θα σας εντυπωσιάσει με τη γεύση του!

Μερίδες: 6-7

- ⌚ Χρόνος: 50 λ + 5 ώρες στη κατάψυξη
- ⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 1 πακέτο μπισκότα γεμιστά με κρέμα βανίλιας, θρυμματισμένα
- Για το σιρόπι με νεκταρίνια:
- 2 νεροπότηρα (600ml) νερό

- 1 νεροπότηρο ζάχαρη κατσανή
- 6 νεκταρίνια, χωρίς κουκούτσια, κομμένα σε κυβάκια
- $\frac{1}{2}$ λοβό βανίλιας
- Για τη κρέμα:
- 750 ml γάλα φρέσκο
- 150 γρ. ζάχαρη
- 3 αυγά, ελαφρώς χτυπημένα
- 90 γρ. κορν φλάουερ
- 125 γρ. μαργαρίνη

Εκτέλεση συνταγής

1. Ψιλοθρυμματίζετε τα μπισκότα στο μούλτι, τα βάζετε σε ένα μπολ και τα αφήνετε στην άκρη. Ανοίγετε τη βανίλια κατά μήκος, τη κόβετε στη μέση και “ξύνετε” τα σποράκια από τη μισή σε ένα μικρό μπολάκι. Το κρατάτε στην άκρη.
2. Για το σιρόπι με τα νεκταρίνια: Σε μια κατσαρόλιτσα βράζετε το νερό με τη καστανή

ζάχαρη για 10 λ μέχρι να έχετε ένα ελαφρύ σιρόπι. Προσθέτετε τα κυβάκια από τα νεκταρίνια και συνεχίζετε το βράσιμο για 5 λ ή μέχρι να μαλακώσουν. Ρίχνετε και τα σποράκια βανίλιας, ανακατεύετε, αποσύρετε το σιρόπι από τη φωτιά και το αφήνετε στην άκρη να κρυώσει και αρωματιστεί.

3. Μόλις κρυώσει ρίχνετε τα κυβάκια από τα νεκταρίνια σε σουρωτήρι να στραγγίξουν το πολύ υγρό σιρόπι και μετά τα απλώνετε σε πιατέλα στρωμένη με χαρτί κουζίνας μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.
4. Για τη κρέμα: Ρίχνετε το γάλα σε μια μέτρια κατσαρόλα και το ζεσταίνετε σε χαμηλή φωτιά απλώς μέχρι να γίνει χλιαρό. Παράλληλα, σε ένα μπολ ρίχνετε τη ζάχαρη, τα αυγά και το κορν φλάουερ και τα χτυπάτε με το μίξερ χειρός ή με σύρμα μέχρι να έχετε μια πηχτή κρέμα. Προσθέτετε λίγο από το χλιαρό γάλα και χτυπάτε να ενσωματωθεί.
5. Στη συνέχεια, αδειάζετε το μείγμα στη κατσαρόλα με το υπόλοιπο γάλα και ανακατεύετε καλά με σύρμα, πάντα σε χαμηλή φωτιά, μέχρι το τελικό σας μείγμα να πήξει. Αποσύρετε το σκεύος από τη φωτιά, προσθέτετε και τη μαργαρίνη και ανακατεύετε μέχρι να λιώσει και ενσωματωθεί.
6. Για τη συναρμολογήση: Παίρνετε ένα στρογγυλό ταψάκι με αποσπώμενη βάση 22 εκ., ρίχνετε τα μισά θρυμματισμένα μπισκότα, τα απλώνετε καλά σε όλη τη βάση και από πάνω τα σκεπάζετε με

τη μισή κρέμα. Από πάνω απλώνετε τα μισά κυβάκια νεκταρίνια καλά στραγγισμένα.

7. Συνεχίζετε την ίδια διαδικασία με τα υπόλοιπα θρυμματισμένα μπισκότα, την υπόλοιπη κρέμα και τέλος από πάνω τα υπόλοιπα κυβάκια νεκταρίνια.
8. Σκεπάζετε το ταψάκι με αλουμινόχαρτο και το βάζετε στη κατάψυξη για 4-5 ώρες ή μέχρι να παγώσει καλά η κρέμα. Αφαιρείτε τα αποσπώμενα τοιχώματα της φόρμας, κόβετε το γλυκό σε κομμάτια και το σερβίρετε.



<https://www.sintayes.gr/syntages/pagomeno-glyko-psygeioly-me-nektarinia/?fb>