

15 Φεβρουαρίου 2018

Μαμαδίστικο γλυκό με ζελέ

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



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

500 γρ. βραστό νερό
500 γρ. κρύο νερό
26 φρυγανιές

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.

Στρώνουμε σε ένα πυρέξ 25×35 τις φρυγανιές φροντίζοντας να καλύψουμε όλα τα κενά.

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

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.

Πηγή: akispetretzikis.com