

Ανοιξιάτικο Γλυκό



Υλικά

2 φακελάκια ζελέ με γεύση φράουλα

1 κιλό φράουλες

30 σαβαγιάρ

500 ml κρέμα γάλακτος με 35% λιπαρά

5 κ.σ. ζάχαρη

Για την κρέμα βανίλιας

1 λίτρο γάλα

4 αυγά

4 κ.σ. κορν φλάουρ

200 γρ. ζάχαρη

1 βανίλια σκόνη

Εκτέλεση

- Διαλύστε το περιεχόμενο των φακέλων με το ζελέ σε 500 ml βραστό νερό. Ανακατέψτε για να διαλυθεί και προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
- Βάλτε σε ένα μπολ 500 γρ. φράουλες κομμένες σε μικρότερα κομμάτια. Αδειάστε στο μπολ και το ζελέ. Αφήστε το στο ψυγείο για 1 ώρα, μέχρι να πήξει.
- Κόψτε τις υπόλοιπες φράουλες σε μικρότερα κομμάτια και μαρινάρετέ τις για 1 ώρα με τη ζάχαρη.
- Ετοιμάστε την κρέμα: Βάλτε το γάλα στην κατσαρόλα και αφήστε το να ζεσταθεί. Χτυπήστε τα αυγά με τη ζάχαρη και το κορν φλάουρ και ρίξτε στο μείγμα λίγο ζεστό γάλα, ανακατεύοντας διαρκώς μέχρι να διαλυθούν τα υλικά.
- Ρίξτε όλο το γάλα, ανακατέψτε και βάλτε το μείγμα στην κατσαρόλα.
- Ρίξτε τη βανίλια και αφήστε την κρέμα σε χαμηλή φωτιά, ανακατεύοντας κατά διαστήματα, μέχρι να πήξει.
- Κατεβάστε από τη φωτιά, ανακατέψτε και αφήστε τη να κρυώσει.
- Στρώστε μια σειρά σαβαγιάρ επάνω από το ζελέ, απλώστε τη μισή κρέμα βανίλιας, βάλτε μετά τα υπόλοιπα σαβαγιάρ και σκεπάστε με την υπόλοιπη κρέμα.
- Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και απλώστε την επάνω από την κρέμα. Γαρνίρετε με τις μαριναρισμένες φράουλες.

Έρθε η Άνοιξη!!!! Φτιάξτε ωραία δροσερά γλυκά με φρούτα εποχής!!!!

Καλή Επιτυχία!!!!!!!!!!