



Γλυκό ψυγείου με μπισκότα

15'

Χρόνος
Εκτέλεσης

120''

Χρόνος
Αναμονής

5'

Χρόνος
Ψησίματος

6-8

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Βάζουμε μία [κατσαρόλα](#) σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε το γάλα εβαπορέ και τα 390 γρ. νερό.
- Με το που πάρει βράση το μείγμα προσθέτουμε τη ζάχαρη, το ινδοκάρυδο και ανακατεύουμε πολύ καλά.
- Ανακατεύουμε το κορν φλάουρ με τα υπόλοιπα 40 γρ. νερό και το ρίχνουμε και αυτό στην κατσαρόλα ανακατεύοντας συνεχώς.
- Συνεχίζουμε το ανακάτεμα δοκιμάζοντας που και που για να δούμε ότι έχει φύγει το αλεύρι που μπορεί να έχει η κρέμα.
- Όταν πήξει η κρέμα και πάρει ωραία καθαρή γεύση, αφαιρούμε την κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέτουμε την κουβερτούρα και το βούτυρο.
- Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
- Σπάμε μέσα στην κρέμα τα μπισκότα, ανακατεύουμε ελαφρά το μείγμα μας και το ρίχνουμε σε ένα πυρίμαχο σκεύος 20X30 εκ. Φροντίζουμε να απλωθεί καλά.
- Χτυπάμε το εκχύλισμα βανίλιας με τη φυτική κρέμα και το ζαχαρούχο γάλα σε ένα μίξερ. Μόλις σφίξει και έχει υφή σαν ένα ελαφρύ γιαούρτι, η σαντιγί θα είναι έτοιμη.
- Απλώνουμε τη σαντιγί πάνω από το γλυκό και αφήνουμε στο ψυγείο τουλάχιστον για 2 ώρες, μέχρι να δέσει.
- Σερβίρουμε.

Συστατικά

- 380 γρ. γάλα εβαπορέ
- 430 γρ. νερό
- 80 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 50 γρ. ινδοκάρυδο
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- 170 γρ. κουβερτούρα γάλακτος, ψιλοκομμένη
- 100 γρ. βούτυρο
- 225 γρ. μπισκότα τύπου πτι-μπερ
- 1 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 250 γρ. φυτική κρέμα γάλακτος, γλυκιά
- 300 γρ. ζαχαρούχο γάλα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

636 Θερμίδες (kcal)	36.0 Λιπαρά (γρ.)	19.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	67.0 Υδατ/κες (γρ.)
32%	51%	95%	26%
50.0 Σάκχαρα (γρ.)	8.8 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.62 Αλάτι (γρ.)
56%	18%	12%	10%