



Μαμαδίστικο γλυκό με ζελέ

20'

Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

10'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας



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.
- 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

- Στρώνουμε σε ένα πυρέξ 25x35 εκ. τις φρυγανιές φροντίζοντας να καλύψουμε όλα τα κενά.
- 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.

Συστατικά

Για το σιρόπι

- 300 γρ. νερό
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 30 γρ. κονιάκ

Για την κρέμα

- 300 γρ. κρέμα γάλακτος 35%
- 140 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 700 γρ. γάλα
- 80 γρ. κορν φλάουρ
- 1 κρόκο
- 1 κ.σ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)
- 50 γρ. βούτυρο

Για τη σύνθεση

- 200 γρ. ζελέ σε σκόνη, κεράσι
- 400 γρ. νερό, βραστό
- 400 γρ. νερό, κρύο
- 26 φρυγανιές

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

499 Θερμίδες (kcal)	16.0 Λιπαρά (γρ.)	9.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	81.0 Υδατ/κες (γρ.)
25%	23%	48%	31%
47.0 Σάκχαρα (γρ.)	6.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	1.8 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.32 Αλάτι (γρ.)
52%	12%	7%	5%