

Ελαφρύ δροσερό γλυκό ψυγείου με φράουλες και σαντιγί

Φανταστικό γλυκό ψυγείο με φράουλες, δροσερό, ελαφρύ και πανεύκολο! Ιδανικό για να σερβίρετε μετά από γιορτινό τραπέζι όπου έχει προηγηθεί φαγοπότη και θέλουμε κάτι ελαφρύ σαν γλυκό για να τελειώσουμε το γεύμα μας. Φραουλογλυκό του ονείρου!

Τι θα χρειαστείτε

2 φάκελοι κρέμα ζαχαροπλαστικής τσιζκέικ ή βανίλια

300 ml φυτική κρέμα ή κρέμα γάλακτος 35% για σαντιγί

400 γρ. φράουλες

Φρέσκο γάλα, όσο αναγράφεται σε κάθε συσκευασία X 2

Οτιδήποτε σας αρέσει επιπλέον για έξτρα διακόσμηση

1 πακέτο μπισκότα πτι μπερ

Λίγο ακόμα γάλα για να βουτήξουμε τα μπισκότα

Ελαφρύ δροσερό γλυκό ψυγείου με φράουλες και σαντιγί

Εκτέλεση συνταγής

Οι δοσολογίες είναι για σκεύος 25 X 35 εκ.

Ετοιμάζουμε την κρέμα ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Εγώ έχω επιλέξει την γεύση τσιζκέικ, πραγματικά ταιριάζει πολύ. Αν δεν βρείτε όμως, χρησιμοποιήστε την απλή.

Ετοιμάζουμε και τη σαντιγί.

Βουτάμε τα μπισκότα στο γάλα και τα στρώνουμε στο σκεύος μας.

Ψιλοκόβουμε 6-7 φράουλες και τις προσθέτουμε στην κρέμα. Ανακατεύουμε καλά.

Στρώνουμε την κρέμα στο σκεύος, να πάει παντού ομοιόμορφα και μέχρι τις άκρες.

Από πάνω στρώνουμε τη σαντιγί.

Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο τουλάχιστον 4 ώρες ή ιδανικά το αφήνουμε όλη νύχτα.

Στη συνέχεια κόβουμε τις φράουλες κατά μήκος και στολίζουμε την επιφάνεια του γλυκού όπως επιθυμούμε. Δείτε τη δική μου ιδέα και την εκτέλεση στο βίντεο!

Αν έχουμε επιπλέον διακοσμητικά μπορούμε κάλλιστα να τα χρησιμοποιήσουμε ή και να αφήσουμε τα παιδιά να κάνουν ότι σχέδιο θέλουν.

Είναι ένα ελαφρύ πεντανόστιμο γλυκό που αρέσει σε όλους. Φτιάξτε το οπωσδήποτε!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [γλυκό ψυγείου με ροδάκινο](#) και το [δροσερό γιαουρτογλυκό ψυγείου με μπισκότα](#)

Ελαφρύ δροσερό γλυκό ψυγείου με φράουλες και σαντιγί

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ετοιμάζουμε την κρέμα ζαχαροπλαστικής σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Εγώ έχω επιλέξει την γεύση τσιζκέικ, πραγματικά ταιριάζει πολύ. Αν δεν βρείτε όμως, χρησιμοποιήστε την απλή.
- 2 Ετοιμάζουμε και τη σαντιγί.
- 3 Βουτάμε τα μπισκότα στο γάλα και τα στρώνουμε στο σκεύος μας.
- 4 Ψιλοκόβουμε 6-7 φράουλες και τις προσθέτουμε στην κρέμα. Ανακατεύουμε καλά.
- 5 Στρώνουμε την κρέμα στο σκεύος, να πάει παντού ομοιόμορφα και μέχρι τις άκρες.
- 6 Από πάνω στρώνουμε τη σαντιγί.
- 7 Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο τουλάχιστον 4 ώρες ή ιδανικά το αφήνουμε όλη νύχτα.

8 Στη συνέχεια κόβουμε τις φράουλες κατά μήκος και στολίζουμε την επιφάνεια του γλυκού όπως επιθυμούμε. Δείτε τη δική μου ιδέα και την εκτέλεση στο βίντεο!

9 Αν έχουμε επιπλέον διακοσμητικά μπορούμε κάλλιστα να τα χρησιμοποιήσουμε ή και να αφήσουμε τα παιδιά να κάνουν ότι σχέδιο θέλουν. Είναι ένα ελαφρύ πεντανόστιμο γλυκό που αρέσει σε όλους. Φτιάξτε το οπωσδήποτε!