

Εύκολο δροσερό ελαφρύ γλυκό ψυγείου με κρέμα μιλφείγ και ροδάκινο

Εύκολη συνταγή για δροσερό ελαφρύ γλυκό με κρέμα μιλφείγ και ροδάκινο. Ότι πρέπει για το τέλος ενός γιορτινού τραπέζιού!

Τι θα χρειαστείτε

1 πακέτο σφολιατίνια

1 φάκελος κρέμα ζαχαροπλαστικής με γεύση μιλφείγ ή βανίλια

Φρέσκο γάλα, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας

200 ml φυτική κρέμα για σαντιγί ή κρέμα γάλακτος 35%

2-3 ροδάκινα κομπόστα

Το σιρόπι της κομπόστας (προαιρετικά)

Εύκολο δροσερό ελαφρύ γλυκό ψυγείου με κρέμα μιλφέιγ και ροδάκινο

Εκτέλεση συνταγής

Ετοιμάζουμε την κρέμα μιλφέιγ σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου (αυτή που χρησιμοποίησα εγώ ζητούσε 600 ml φρέσκο γάλα).

Ετοιμάζουμε και τη σαντιγί σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

Κόβουμε το ροδάκινο σε φετούλες.

Στρώνουμε τα σφολιατίνια στο σκεύος που έχουμε επιλέξει.

Μπορούμε πρώτα να τα βουτήξουμε λίγο στο σιρόπι της κομπόστας αν θέλουμε.

Στρώνουμε την κρέμα μιλφέιγ.

Από πάνω απλώνουμε τη σαντιγί.

Τοποθετούμε τις φέτες ροδάκινου και αν θέλουμε κάνουμε λουλούδι, στεφάνι ή σχέδια της επιλογής μας (δείτε και το βίντεο!).

Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Αν έχουμε τραπέζι την άλλη μέρα, το ετοιμάζουμε από την προηγούμενη και το αφήνουμε στο ψυγείο όλο το βράδυ.

Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με τριμμένα σφολιατίνια (αν έχουν περισσέψει) πριν σερβίρουμε.

Είναι ένα πολύ ελαφρύ και δροσερό γλυκό, τέλεια να το σερβίρετε μετά από μεγάλα γιορτινά τραπέζια!

Καλή σας απόλαυση!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Ελαφρύ γιαουρτογλυκό ψυγείου](#) και το [Τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο](#)

Εύκολο δροσερό ελαφρύ γλυκό ψυγείου με κρέμα μιλφέιγ και ροδάκινο

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ετοιμάζουμε την κρέμα μιλφέιγ σύμφωνα με τις οδηγίες του φακέλου (αυτή που χρησιμοποίησα εγώ ζητούσε 600 ml φρέσκο γάλα).
- 2 Ετοιμάζουμε και τη σαντιγί σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- 3 Κόβουμε το ροδάκινο σε φετούλες.
- 4 Στρώνουμε τα σφολιατίνια στο σκεύος που έχουμε επιλέξει.
- 5 Μπορούμε πρώτα να τα βουτήξουμε λίγο στο σιρόπι της κομπόστας αν θέλουμε.
- 6 Στρώνουμε την κρέμα μιλφέιγ.-
- 7 Από πάνω απλώνουμε τη σαντιγί.

- 8 Τοποθετούμε τις φέτες ροδάκινου και αν θέλουμε κάνουμε λουλούδι, στεφάνι ή σχέδια της επιλογής μας (δείτε και το βίντεο!).
- 9 Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες. Αν έχουμε τραπέζι την άλλη μέρα, το ετοιμάζουμε από την προηγούμενη και το αφήνουμε στο ψυγείο όλο το βράδυ.
- 10 Πασπαλίζουμε αν θέλουμε με τριμμένα σφολιατίνια (αν έχουν περισσέψει) πριν σερβίρουμε. Είναι ένα πολύ ελαφρύ και δροσερό γλυκό, τέλεια να το σερβίρετε μετά από μεγάλα γιορτινά τραπέζια! Καλή σας απόλαυση! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το-Ελαφρύ γιαουρτογλυκό ψυγείου-και το-Τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο