

Δροσερές μελωμένες φρυγανιές με κρέμα λευκή και πορτοκάλι.

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

1 πακέτο φρυγανιές (ό,τι φρυγανιές θέλετε. Μπορείτε να πάρετε κι από φούρνο που είναι πιο μεγάλες και πιο χοντρές για πιο χορταστικό μελωμένο παντεσπάνι)

για τη κρέμα γάλακτος

4 ποτήρια (1 λίτρο) γάλα φρέσκο

8 κουτ. σούπας κορν φλάουρ

1/2 ποτήρι (100 γρ.) ζάχαρη

Για την κρέμα πορτοκάλι

4 ποτήρια (1 λίτρο) φρέσκο χυμό πορτοκαλιού

8 κουτ. σούπας κορν φλάουρ

1/2 ποτήρι (100 γρ.) ζάχαρη

Για το σιρόπι

1 1/2 ποτήρι (330 γρ.) ζάχαρη

1 1/2 ποτήρι (330 γρ.) νερό

1 φλούδα λεμονιού

Οδηγίες

Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε όλα τα υλικά για το σιρόπι και τα βράζουμε για

5' (ο χρόνος μετράει από την ώρα που αρχίζει να βράζει το υγρό). Το αποσύρουμε και το αφήνουμε να γίνει χλιαρό.

Στρώνουμε σε ένα ταψί που να χωράει όλο το πακέτο με τις φρυγανιές σε μονή στρώση κολλητά τη μία στην άλλη ή σε δύο μικρότερα.

Περιχύνουμε ομοιόμορφα τις φρυγανιές με το χλιαρό σιρόπι. Αφήνουμε στην άκρη. Ετοιμάζουμε τη κρέμα γάλακτος: σε μικρή κατσαρόλα, ρίχνουμε τα 3 ποτήρια γάλα (750 γρ.) και το αφήνουμε να ζεσταθεί.

Εντωμεταξύ σε ένα μπωλ, ρίχνουμε το υπόλοιπο 4ο ποτήρι γάλα (250 γρ.), τη ζάχαρη και το κορν φλάουρ και ανακατεύουμε καλά.

Προσθέτουμε το μείγμα αυτό στην κατσαρόλα με το ζεστό γάλα και ανακατεύουμε διαρκώς σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά μέχρι να δέσει η κρέμα -να γίνει δηλαδή αρκετά πηχτή. Βγάζουμε απ' τη φωτιά και αφήνουμε να κρυώσει.

Ετοιμάζουμε την κρέμα πορτοκάλι: σε μικρή κατσαρόλα, ρίχνουμε όλα τα υλικά μαζί και βάζουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά. Ανακατεύουμε διαρκώς μέχρι να πήξει με τον ίδιο τρόπο η κρέμα. Αφήνουμε να κρυώσει.

Παίρνουμε τις δύο κρύες κρέμες. Απλώνουμε ομοιόμορφα πάνω από τις μελωμένες φρυγανιές πρώτα την κρέμα γάλακτος και μετά την κρέμα πορτοκάλι. Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο να κρυώσει για τουλάχιστον 8 ώρες.

Πηγή: kalyterizoi.gr