

Κρέμα καρπούζι: πανάλαφρο & πανεύκολο γλυκό ψυγείου

Μερίδες: 6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες **Σκεύος:** -

Υλικά:

- 1200 γρ. καρπούζι (χωρίς φλούδα), σε κομμάτια
- 100 γρ. κορν φλάουρ
- 100 γρ. μαύρη ζάχαρη
- ½ κ.γ. κανέλα
- φιστίκια Αιγίνης, κοπανισμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεσποριάζουμε το καρπούζι και το βάζουμε σε μπλέντερ ή επεξεργαστή τροφίμων (σε αυτή την περίπτωση σε δόσεις, λόγω χωρητικότητας). Πολτοποιούμε καλά και περνάμε τον πηχτό χυμό από σουρωτήρι (ή σίτα) μέσα σε δοσομετρητή υγρών, για να τον μετρήσουμε πριν τον χρησιμοποιήσουμε. Ουσιαστικά θέλουμε περίπου 1 λίτρο περασμένου χυμού.

2) Ρίχνουμε τον περασμένο χυμό σε κατσαρόλα και προσθέτουμε το κορν φλάουρ. Ανακατεύουμε πολύ καλά με σύρμα, να διαλυθεί εντελώς το κορν φλάουρ.

3) Προσθέτουμε τη ζάχαρη και την κανέλα και ανακατεύουμε. Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια φωτιά και σιγοβράζουμε ανακατεύοντας συνεχώς με το σύρμα, για περίπου 6-10 λεπτά ή μέχρι να πήξει το μείγμα.

4) Αποσύρουμε από τη φωτιά και μοιράζουμε το μείγμα σε ποτηράκια ή μπολάκια. Αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και βάζουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες πριν σερβίρουμε.

5) Σερβίρουμε την κρέμα κρύα και αν θέλουμε με λίγο κοπανισμένο φιστίκι Αιγίνης.