



Πανεύκολο γλυκό με κρέμα, μπανάνες & σαντιγί

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 8 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες

Φυλάμε ξεχωριστά στο ψυγείο την κρέμα και τη σαντιγί καλυμμένες, για 3 μέρες. Ιδανικά στήνουμε με τις μπανάνες και τα μπισκότα την ίδια ημέρα που θα σερβίρουμε το γλυκό.

Υλικά για την κρέμα:

- 500 ml ρόφημα σόγιας ή αμυγδαλού, χωρίς ζάχαρη
- 400 ml γάλα καρύδας σε κονσέρβα
- 55 γρ. κορν φλάουρ
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- ½ κ.γλ. κουρκουμά (προαιρετικά, για το χρώμα)
- 100 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple ή ρευστό μέλι ανθέων
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 60 γρ. βούτυρο της επιλογής μας

Υλικά για τη σαντιγί:

- 250 γρ. κρέμα γάλακτος ή φυτική (για σαντιγί), κρύα από το ψυγείο
- 30 - 50 γρ. άχνη ζάχαρη (αναλόγως πόσο γλυκιά τη θέλουμε)
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας

Επιπλέον υλικά:

- 2-3 μπανάνες (όχι πολύ ώριμες)
- 120 γρ. μπισκότα ή κουλουράκια της επιλογής μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε την κρέμα. Ανακατεύουμε σε κατσαρόλα το φυτικό ρόφημα, το γάλα καρύδας, το κορν φλάουρ, το αλάτι και τον κουρκουμά (αν τον χρησιμοποιήσουμε) πολύ καλά με σύρμα, να διαλυθεί το κορν φλάουρ.

2) Βάζουμε την κατσαρόλα σε μέτρια/υψηλή φωτιά, προσθέτουμε το σιρόπι και ανακατεύουμε συνέχεια με το σύρμα για 6-7 λεπτά. Όταν πάρει βράση χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 2-3 λεπτά μέχρι να πήξει.



3) Προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και το βούτυρο, ανακατεύουμε καλά και αποσύρουμε από τη φωτιά. Αφήνουμε να κρυώσει για 30 λεπτά.

4) Ετοιμάζουμε τη σαντιγί. Τη βάζουμε σε μπολ (αν χρησιμοποιήσουμε κρέμα γάλακτος, καλό είναι να έχουμε κρυώσει το μπολ στο ψυγείο). Χτυπάμε με μίξερ χειρός σε μέτρια/δυνατή ταχύτητα για 5-6 λεπτά ή μέχρι να πήξει η σαντιγί. Όσο χτυπάμε προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και τη ζάχαρη και χτυπάμε να ενσωματωθούν. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

5) Θρυμματίζουμε τα μπισκότα στον επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και κόβουμε τις μπανάνες σε φέτες. Σε ποτήρια, βαζάκια ή ατομικά μπολάκια μοιράζουμε εναλλάξ σε όσες στρώσεις θέλουμε τριμμένο μπισκότο, κρέμα, φέτες μπανάνας και σαντιγί. Στην τελευταία στρώση τοπάρουμε με σαντιγί και πασπαλίζουμε με τριμμένο μπισκότο. Απολαμβάνουμε αμέσως ή βάζουμε στο ψυγείο για 1-2 ώρες να σφίξει το γλυκό και να είναι δροσερό.

SUPERTIP:

- Για το σερβίρισμα χρησιμοποιήσαμε ποτήρια των
- Για plant-based γλυκό, μπορείς να φτιάξεις μια δόση [σαντιγί καρύδας](#).
- Αντί για φυτικό ρόφημα μπορείς να βάλεις ζωικό γάλα (ελαφρύ ή πλήρες).
- Το γάλα καρύδας σε κονσέρβα δεν μπορεί να αντικατασταθεί από το κρύο ρόφημα καρύδας που βρίσκουμε σε χάρτινη συσκευασία, καθώς έχουν εντελώς διαφορετική περιεκτικότητα σε λιπαρά.
- Καλύτερα να κόψουμε τις μπανάνες τελευταία στιγμή πριν το στήσιμο και το σερβίρισμα της ίδιας μέρας.