23 Απριλίου 2020

Σας περίσσεψε Τσουρέκι; Πανεύκολο Δροσερό Γλυκάκι (Βυζαντινό)

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Αν σας περίσσεψε τσουρέκι, φτιάξτε αυτή τη συνταγή με το πιο δροσερό γλυκό ψυγείου με απίθανη κρέμα. Σας περίσσεψε Τσουρέκι;

-3 με 4 φέτες τσουρέκι (3-4 brioche slices)

Για το σιρόπι (For the syrup):

-150 γρ. ζάχαρη (150 g sugar) -150 γρ. νερό (150 g water)

Για την κρέμα (For the cream):

-1 βανιλίνη (1 vanillin)

-2 κρόκοι (2 egg yolks)

-100 γρ. ζάχαρη (100 g sugar)

-65 γρ. κορν φλάορ (65 g cornstarch)

-500 γρ. γάλα (500 g milk)

-100 γρ. φυτική σαντιγύ (100 g vegetable fat whipped cream)

Για το γαρνίρισμα (For the garnish):

-150 γρ. φυτική σαντιγύ (150 g vegetable fat whipped cream) -κανέλα (cinnamon)