

Τούρτα φρούτων "Μπάτζιου"

Συντάκτης: Μπάτζιου

Συνταγή γλυκού: **Τούρτα φρούτων**

ΥΛΙΚΑ

1 σειρά μπισκότα σαβαγιάρ,
2 δόσεις κρέμα κούσταρ πάουντερ (Γιώτης),
1 κουτί μόρφας (σύμφωνα με τις οδηγίες),
1 κουτί ζελέ μπανάνα ή ανανά (σύμφωνα με τις οδηγίες),
φρούτα: μπανάνα, φράουλα, κεράσια κ.τ.λ (τα κόβω σε μικρά κομμάτια).

Για την κρέμα κούσταρ πάουντερ

10 κουταλιές της σούπας κούσταρ πάουντερ,
8 κουταλιές της σούπας ζάχαρη,
1,5 κιλό γάλα,
1 κουτάλι της σούπας βιτάμ,
2 αυγά

Εκτέλεση για την κρέμα κούσταρ πάουντερ

Από το γάλα παίρνουμε 1/2 φλιτζάνι. Προσθέτουμε το κούσταρ πάουντερ, τη ζάχαρη και τα 2 αυγά ελαφρά χτυπημένα. Τα ανακατεύουμε καλά. Βράζουμε το υπόλοιπο γάλα. Μόλις βράσει, το κατεβάζουμε από το μάτι της κουζίνας, ρίχνουμε μέσα το μείγμα και το βιτάμ, το ξαναβάζουμε στο μάτι της κουζίνας και το ανακατεύουμε μέχρι να πήξει η κρέμα.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Στρώνουμε τα μπισκότα σαβαγιάρ σ' ένα μεγάλο πυρέξ ή ταψί. Ρίχνουμε την κρέμα ζεστή, περιμένουμε να κρυώσει. Στρώνουμε τη σαντιγί, τοποθετούμε τα φρούτα. Ρίχνουμε το ζελέ, το οποίο θα πρέπει να είναι κρύο λίγο πριν πήξει εντελώς ώστε να στρώνεται.

Το βάζουμε στο ψυγείο για ένα τουλάχιστον 24ώρο, ενδείκνυνται δύο 24ώρα.