



## Το πιο εύκολο & εντυπωσιακό Χριστουγεννιάτικο γλυκό

**Μερίδες: 6-8, Χρόνος Προετοιμασίας: 15', Χρόνος Μαγειρέματος: 10-15', Χρόνος Αναμονής: 1 ώρα**

### Υλικά Για τη Σούπα

- 400 γρ. κόκκινα φρούτα φρέσκα ή κατεψυγμένα
- 150 γρ. άχνη ζάχαρη
- 1/2 κούπα νερό

### Για την κρέμα μασκαρπόνε

- 200 γρ. τυρί μασκαρπόνε
- 2 κ.σ. άχνη ζάχαρη
- 1 φασόλι βανίλιας
- 1 ζελατίνη

### Για τα κριτσίνια σφολιάτας

- 1 φύλλο σφολιάτας
- 2 κ.σ. ζάχαρη

### Για το σερβίρισμα

- Άχνη Ζάχαρη

### Εκτέλεση

1. Ξεκινήστε με τη σούπα, βάζοντας τα φρούτα το νερό και τη ζάχαρη σε μια κατσαρόλα. Βράστε για 10 λεπτά και πολτοποιήστε τα φρούτα με ένα μπλέντερ χειρός ή σε ένα μίξερ.

2. Περάστε από λεπτό σιτάκι και βάλτε στο ψυγείο να κρυώσει για περίπου 1 ώρα.

3. Κόψτε τη σφολιάτα στη μέση και στη συνέχεια σε πολύ λεπτά κριτσίνια (περίπου 30-40 το κάθε 1/2 φύλλο).



4. Απλώστε τα κριτσίνια σε ταψί στο οποίο έχετε απλώσει ένα κομμάτι λαδόκολλα. Βρέξτε ταελαφρά με ένα πινέλο και πασπαλίστε με ζάχαρη. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180οC για 10-12 λεπτά ή μέχρι να ροδοκοκκινήσουν.
  
5. Για να φτιάξετε την κρέμα, ξεκινήστε βάζοντας τη ζελατίνη σε παγωμένο νερό. Μόλις μαλακώσει, μεταφέρετε τη ζελατίνη σε ένα μπρίκι μαζί με μία κουταλιά της σούπας νερό και ζεστάνετε μέχρι να λιώσει τελείως.
  
6. Κόψτε τη βανίλια κατά μήκος και πάρτε τους σπόρους της με ένα μαχαίρι. Ανακατέψτε το τυρί μασκαρπόνε, με την άχνη ζάχαρη, τη λιωμένη ζελατίνη, και τη βανίλια. Βάλτε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.
  
7. **Για το σερβίρισμα, χρησιμοποιήστε βαθιά πιάτα, vintage κολωνάτα ποτήρια ή μοντέρνα μπολ.** Βάλτε 5-6 κ.σ. σούπα, 1 μεγάλη κουταλιά μασκαρπόνε και καρφώστε στην κρέμα 8-10 κριτσίνια. Πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε αμέσως.

**#ShareTheXmasSpirit,  
Madame Ginger**