

Γλυκό ψυγείου με ανανά και γιαούρτι (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το [redmoon-foodaholics.gr!](https://www.facebook.com/foodaholics.gr)

Συστατικά

- 2 κονσέρβες ανανά
- 100 γρ σαβαγιάρ
- 1 φακελάκι ζελατίνη
- 400 ml κρέμα γάλακτος
- 500 γρ γιαούρτι
- 100 γρ ζάχαρη άχνη
- Ζελέ
- 300 ml χυμό ανανά
- 1 φακελάκι ζελατίνη

<https://www.facebook.com/foodaholics.gr/videos/1914265101971680/>

Οδηγίες

1. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί.
2. Ενσωματώνουμε την άχνη, το γιαούρτι και βάζουμε στο ψυγείο.
3. Στην σκόνη ζελατίνης βάζουμε λίγο κρύο νερό, ανακατεύουμε και την αφήνουμε για 5 λεπτά να φουσκώσει.
4. Την διαλύουμε σε καυτό νερό (περίπου 100 ml).
5. Στραγγίζουμε τις κονσέρβες από το χυμό τους, κρατάμε 300 ml για το ζελέ και στον υπόλοιπο βουτάμε τα σαβαγιάρ και τα στρώνουμε σε πιατέλα που έχουμε βάλει το στεφάνη από

φόρμα 26 εκατοστών.

6. Περιμετρικά τοποθετούμε όρθιες φέτες από ανανά.
7. Στην κρύα κρέμα ενσωματώνουμε την χλιαρή ζελατίνη και κομμάτια από 4 φέτες ανανά.
8. Βάζουμε και απλώνουμε την κρέμα στην φόρμα.
9. Διακοσμούμε το πάνω μέρος με φέτες από ανανά και αφήνουμε στο ψυγείο.
10. Βράζουμε τα 300 ml χυμό από ανανά και διαλύουμε την σκόνη ζελατίνης που έχουμε βάλει σε κρύο νερό για 5 λεπτά.
11. Αφήνουμε να κρυώσει εκτός ψυγείου και τοποθετούμε με προσοχή πάνω από το γλυκό.
12. Σερβίρουμε όταν το ζελέ σταθεροποιηθεί.

<https://foodaholics.gr/recipe/glyko-psygeiou-me-anana-kai-giao-urti/>