

Τούρτα ζελέ με κεράσια με 4 υλικά, από το sintayes.gr!

Δροσερή τούρτα ζελέ με κεράσια. Το απόλυτο καλοκαιρινό γλυκό ιδανικό για όλη τη οικογένεια και τους επισκέπτες σας, όλες τις ώρες και όλες τις περιστάσεις. Μια εύκολη συνταγή για ένα ανάλαφρο γλυκό, εύκολο στη παρασκευή του, με 4 μόνο υλικά που θα γίνει το αγαπημένο σας. Δοκιμάστε το!

Μερίδες: 8

⌚ Χρόνος: 30 λ + 3-4 ώρες αναμονή ψύξης

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- $1\frac{3}{4}$ κούπες ζάχαρη
- 6 κ.σ. κορν φλάουρ
- 1 φακελάκι ζελέ κεράσι
- 300 γρ. κεράσια, χωρίς κουκούτσια

Εκτέλεση συνταγής

1. Διαλύετε καλά το κορν φλάουρ σε $\frac{1}{2}$ κούπα κρύο νερό. Σε μια μέτρια κατσαρόλα ρίχνετε $1\frac{1}{2}$ κούπα μαζί με τη ζάχαρη και ανακατεύετε σε μέτρια φωτιά να διαλυθεί η ζάχαρη. Πριν πάρει βράση το σιρόπι προσθέτετε και το διαλυμένο κορν φλάουρ και συνεχίζετε το ανακάτεμα μέχρι να πήξει

το μείγμα και να μοιάζει σαν “ασουρές” δηλαδή να είναι πηχτό και θολό.

2. Το αποσύρετε από τη φωτιά, το αδειάζετε σε ένα μπολ, προσθέτετε τη σκόνη ζελέ και ανακατεύετε πολύ καλά να λιώσει και ενσωματωθεί πλήρως. Ρίχνετε και τα κεράσια (έχετε βγάλει τα κουκούτσια και τα έχετε αφήσει πάνω σε απορροφητικό χαρτί) και ανακατεύετε να ενσωματωθούν ομοιόμορφα.
3. Αδειάζετε το μείγμα σε στρογγυλή φόρμα 20 εκ. ή άλλη φόρμα επιλογής σας π.χ. ορθογώνια ή μια σχετικά μικρή φόρμα του κέικ με τρύπα στη μέση ή μια φόρμα για χαλβά ή ρύζι. Βάζετε το γλυκό σας στο ψυγείο για 3-4 ώρες να σταθεροποιηθεί. Το ξεφορμάρετε και το σερβίρετε.



[Πηγή](https://www.sintayes.gr/syntages/toyrta-zele-me-kerasia-me-4-ylika/?fb)

<https://www.sintayes.gr/syntages/toyrta-zele-me-kerasia-me-4-ylika/?fb>