

# Υπέροχο Ζελέ φράουλα παρφέ, από την Ρένα Κώστογλου και το koukocook.gr!

## ΥΛΙΚΑ

( για 5 μερίδες)

1 φακελάκι ζελέ φράουλα

1 ποτήρι βραστό νερό

μισό ποτήρι κρύο νερό

2 φακελοι γκαρνί βανίλια

μισό φλιτζάνι κρέμα γάλακτος

μισό φλιτζάνι από το ζελέ που σας περίσσεψε

2 κουταλιές της σούπας πολτό φράουλα η καλή μαρμελάδα με κομμάτια φράουλας μέσα

μερικές φράουλες φρέσκιες η κατεψυγμένες

λίγη σαντιγί για το στόλισμα(1 φακελάκι γκαρνί βανίλιας + 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος

χτυπημένα στο μίξερ)

5 ποτήρια του κρασιού

## ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βάλτε το ζελέ μέσα σε μπόλ και ρίξτε μέσα πρώτα το βραστό και μετά το κρύο νερό.

Βάλτε τα ποτήρια όπως θα δείτε παρακάτω στις φωτο και γεμίστε

τα προσεκτικά

με ζελέ.



Βάλτε στο ψυγείο να σφίξει.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλου είδους ποτήρια .

Δείτε εδώ άλλους τρόπους για να πετύχετε το πλάγιο εφέ για το ζελέ.





Χτυπήστε στο μίξερ τα γκαρνί με την κρέμα γάλακτος και το μισό φλιτζάνι ζελέ που περίσσεψε.

Προσθέστε τον πολτό φράουλας ή την μαρμελάδα.

Βάλτε στο ψυγείο να σφίξει.

Μόλις πήξει το ζελέ γεμίστε τα ποτήρια με την κρέμα φράουλα.

Βάλτε λίγη σαντιγί από πάνω και στολίστε με τις φράουλες.

Βάλτε ξανά στο ψυγείο μέχρι να σερβίρετε.



ΩΣ ΤΗΝ ΕΠΟΜΕΝΗ ΦΟΡΑ ...

ΝΑ ΠΕΡΝΑΤΕ ΚΑΛΑ ΚΑΙ ΝΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΕΤΕ ΑΚΟΜΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ!

(Επιμέλεια – Εκτέλεση συνταγής:Ρένα Κώστογλου)

(Φωτογραφίες :Ρένα Κώστογλου)

<http://koykoycook.gr/?p=20333>

