

Ζελέ καρπούζι, από την Ελευθερία Μπούτζα και το «Μαγειρεύοντας με την L»!

Υλικά

2 συσκευασίες ζελε με γευση κερασι χωρίς ζαχαρη
1 συσκευασία ζελε με ανανα χωρίς ζαχαρη
1 συσκευασία πανακοτα
600 ml γαλα χαμηλων λιπαρων
2 με 3 σταγονες μπλε χρωμα ζαχαροπλαστικης
100 gr κουβερτουρα σε σταγονες

Εκτέλεση

Φτιαχνουμε τα ζελε και τη πανακοτα συμφωνα με τις οδηγιες πανω στο κουτι.


Σε ενα μπολ σαλατιερα ξεκιναμε με το κοκκινο ζελε αφου μισοπηξει ριχνουμε τις σταγονες σοκολατας.

Συνεχιζουμε ριχνοντας τη πανακοτα και αφηνουμε να πηξει.

Στο κιτρινο ζελε ριχνουμε τις σταγονες απο το χρωμα ανακατευουμε και ριχνουμε πανω στο παγωμενο μιγμα πανακοτας.

Αφηνουμε στο ψυγειο να πηξει και να παγωσει.

Σερβιρουμε αναποδογυριζοντας το μιγμα σε μια πιατελα.

καλη επιτυχια  <3

<https://www.facebook.com/cookingwithL/photos/a.871253202909666.1073741899.664704013564587/1630245597010419/?type=3&theater>