

Ζελέ ροδάκινο με γιαούρτι και σαβαγιάρ, από το sintayes.gr!

Ζελέ ροδάκινο με γιαούρτι και σαβαγιάρ για να το απολαύσετε ως το τέλειο επιδόρπιο και όχι μόνο. Μια συνταγή (από [εδώ](#)) για ένα ελαφρύ, ιδανικό για όλες τις ώρες γλύκισμα ψυγείου.

Μερίδες: 6-8

⌚ **Χρόνος:** 40 λ + 2 ώρες αναμονή ψύξης

⚡ **Δυσκολία:** Εύκολη

Υλικά συνταγής

- 2 φακελάκια ζελέ ροδάκινο
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό Total 0%
- 3 ώριμα ροδάκινα ή σε κομπόστα, κομμένα σε κύβους
- 15-20 μπισκότα σαβαγιάρ
- Schnapps ροδάκινο, ή λικέρ αμαρέτο (προαιρετικά)

Εκτέλεση συνταγής

1. Καθαρίζουμε τα ροδάκινα, τα κόβουμε σε μικρά κυβάκια και τα αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίξουν από τα υγρά τους. Αν πάρουμε ροδάκινα σε κονσέρβα τη στραγγίζουμε από το σιρόπι, ψιλοκόβουμε τα ροδάκινα και τα αφήνουμε και αυτά σε απορροφητικό [αλλάζοντάς το ανά διαστήματα] να στραγγίξουν από το πολύ σιρόπι.
2. Διαλύουμε τη σκόνη του ζελέ σε δύο ποτήρια βραστό νερό και το αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Ρίχνουμε σε φόρμα λίγο από το ζελέ, ίσα ίσα να καλύψει τον πάτο, και τη βάζουμε

στην κατάψυξη.

3. Προσθέτουμε στο υπόλοιπο ζελέ το γιαούρτι και ανακατεύουμε μέχρι να πάρουμε ένα ομογενές μείγμα. Προσθέτουμε και τα ροδάκινα και ανακατεύουμε καλά να ενσωματωθούν. Βγάζουμε τη φόρμα από την κατάψυξη και αδειάζουμε μέσα το μείγμα του γιαουρτιού.
4. Ολοκληρώνουμε το γλυκό στρώνοντας από πάνω τα σαβαγιάρ και τα ραντίζουμε – ιδανικά – με Schnapps ροδάκινο, αλλά και με λικέρ αμαρέτο (αν πρόκειται να το σερβίρουμε σε παιδιά ραντίζουμε με το σιρόπι της κονσέρβας). Το βάζουμε στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί για τουλάχιστον 2 ώρες.
5. Για να το σερβίρουμε, βυθίζουμε τη φόρμα για μερικά δευτερόλεπτα σε βραστό νερό και αναποδογυρίζουμε το γλυκό σε μια πιατέλα.

<https://www.sintayes.gr/syntages/zele-rodakino-me-giaourti-ke-savagiar/>