

# Ζελέ γιαούρτι με φράουλες και βότκα, από την Αργυρώ μας!

Αντί για φράουλες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποιο άλλο φρούτο της αρεσκείας σας.

Υλικά συνταγής

Σος φράουλας: 250 γραμμ. φράουλες ώριμες και σφιχτές 1 φλ. τσαγιού ζάχαρη 1/2 φλ. τσαγιού βότκα 12 ολόκληρες φράουλες για γαρνίρισμα

Ζελέ: 500 γραμμ. στραγγιστό γιαούρτι 300 γραμμ. κρέμα γάλακτος 1 μπαστουνάκι βανίλια Μαδαγασκάρης 10 γραμμ. φύλλα (2 φύλλα των 5 γραμμ. ή 5 φύλλα των 2 γραμμ.) Ζελατίνη 5 κ.σ. Ζάχαρη Άχνη

Εκτέλεση

1. Μουλιάζουμε τις ζελατίνες σε κρύο νερό για 15΄. Σχίζουμε κατά μήκος τη βανίλια και τη βάζουμε μέσα στην κρέμα γάλακτος ν' αρωματιστεί, επίσης για 15΄. Καθαρίζουμε τις φράουλες αφού τις πλύνουμε καλά.
2. Πολτοποιούμε στο μπλέντερ τα 250 γραμμ. φράουλες μαζί με τη ζάχαρη και προσθέτουμε στο μείγμα τη βότκα, με το μίξερ πάντα σε λειτουργία.
3. Τοποθετούμε τις πολτοποιημένες φράουλες στο ψυγείο για να παγώσουν.
4. Στύβουμε τις ζελατίνες και τις βάζουμε σε μπρίκι με 1 κ.σ. νερό. Τις ανακατεύουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά μέχρι να διαλυθούν και τις αφήνουμε να κρυώσουν. Αφαιρούμε το κλωνάρι βανίλιας και με τη λάμα του μαχαιριού βγάζουμε τα σποράκια της, τα οποία ρίχνουμε στην κρέμα γάλακτος. Στη συνέχεια τη χτυπάμε με μίξερ χειρός μαζί με την άχνη για λίγα λεπτά, μέχρι να σχηματιστούν απαλές κορυφές και να έχει τη μορφή γιαουρτιού. Προσθέτουμε τη ζελατίνη και το γιαούρτι και ανακατεύουμε απαλά με σύρμα να ομογενοποιηθεί το μείγμα.
5. Βρέχουμε με νερό μία φόρμα στρογγυλή με τρύπα στη μέση. Αδειάζουμε το ζελέ και το παγώνουμε για 4 ώρες, μέχρι να σταθεροποιηθεί. Για να ξεφορμάρουμε, βουτάμε τη φόρμα σε ζεστό νερό για 1΄ και αναποδογυρίζουμε σε πιατέλα. Στην τρύπα

τοποθετούμε τις ολόκληρες φράουλες και περιχύνουμε με τη σος.

Μερίδες: 8

Χρόνος Προετοιμασίας: 20 λεπτά

<http://www.argiro.gr/Recipe/%CE%B6%CE%B5%CE%BB%CE%AD-%CE%B3%CE%B9%CE%B1%CE%BF%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B9-%CE%B5-%CF%86%CF%81%CE%AC%CE%BF%CF%85%CE%BB%CE%B5%CF%82-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%B2%CF%8C%CF%84%CE%BA%CE%B1>