

Γιαουρτοζελέ με φρέσκα φρούτα, από το sintayes.gr!

Ζελέ με γιαούρτι και φρέσκα φρούτα. Μια συνταγή για ένα ανάλαφρο και εξαιρετικά ελαφρύ και δροσερό γλύκισμα, πολύ εύκολο και γρήγορο στη παρασκευή του που θα το απολαύσετε με την οικογένεια και τους καλεσμένους σας όλες τις εποχές, ειδικά τις καυτές μέρες του καλοκαιριού, σε όλες τις περιστάσεις, ως σνακ ή επιδόρπιο.

Μερίδες: 1 στρογγυλή φόρμα 23 εκ.

⌚ Χρόνος: 30 λ + 6 ώρες αναμονή ψύξης

⚡ Δυσκολία: Εύκολη

Υλικά συνταγής

- Για τη βάση
- 200 γρ. μπισκότα τύπου Πτι Μπερ ή Digestive
- 80 γρ. βούτυρο λιωμένο
- Για τη γέμιση γιαουρτοζελέ
- 1 φάκελος Φρουί Ζελέ με γεύση φράουλα ή κεράσι ή μούρο ή άλλο κόκκινου χρώματος

- 1 ποτήρι καυτό νερό
- 100 γρ. ζάχαρη
- 1 κιλό γιαούρτι στραγγιστό
- 6-7 φράουλες κομμένες σε φέτες στραγγισμένες σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας ή 2 μανταρίνια σε φετούλες, χωρίς τη λευκή μεμβράνη τους
- Για την επιφάνεια
- 1 φάκελος φρουί ζελέ με γεύση φράουλα
- διάφορα φρούτα εποχής επιλογής σας όπως κεράσια χωρίς κουκούτσια, φράουλες, μανταρίνια, μούρα μαύρα & κόκκινα κ.λ.π.

Εκτέλεση συνταγής

1. Για τη βάση: Σε ένα μούλτι πολτοποιείτε τα μπισκότα σε σκόνη, τα μεταφέρετε σε μπολ προσθέτετε και το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύετε καλά μέχρι να έχετε ένα μείγμα σαν βρεγμένη άμμο. Το αδιάζετε σε μια στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενο πάτο 23 εκ. και το στρώνετε ομοιόμορφα σε όλη τη βάση, πιέζοντάς το ελαφρώς με τα χέρια σας στη βάση. Το βάζετε στο ψυγείο μέχρι να φτιάξετε τη γέμιση.

2. Για τη γέμιση γιαουρτοζελέ: Σε ένα μεγάλο μπολ αναμιγνύετε καλά τη σκόνη φρουί ζελέ μαζί με τη ζάχαρη, ρίχνετε το καυτό νερό και ανακατεύετε μέχρι να διαλυθούν εντελώς. Προσθέτετε και το γιαούρτι και συνεχίζετε το ανακάτεμα μέχρι να έχετε ένα λείο ομογενοποιημένο μείγμα.
3. Αφήνετε το μείγμα στην άκρη μέχρι να κρυώσει αρκετά και μετά ρίχνετε μέσα τις φέτες φράουλας ή μανταρινιών και ανακατεύετε απαλά να ενσωματωθούν ισομερώς. Αδειάζετε το μείγμα πάνω στη μπισκοτένια βάση, το απλώνετε ομοιόμορφα και το βάζετε στο ψυγείο μέχρι να κρυώσει και σταθεροποιηθεί καλά.
4. Για την επιφάνεια: Ετοιμάζετε το Φρουί Ζελέ φράουλα σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Βγάζετε το γλυκό σας από το ψυγείο και με μια κουτάλα ρίχνετε προσεκτικά και σταδιακά από πάνω το ζελέ που ετοιμάσετε.
5. Τοποθετείτε πάνω στο ρευστό ζελέ διάφορα φρούτα επιλογής σας, κομμένα σε φέτες και αφήνετε τη φόρμα στο ψυγείο να σταθεροποιηθεί το γιαουρτοζελέ για 6 ώρες τουλάχιστον.

“Παιρνάτε” ένα μαχαίρι ανάμεσα στο γλυκό και τα περιμετρικά τοιχώματα της φόρμας, ξεκουμπώνετε τη φόρμα μεταφέρετε το γλυκό σε μια πιατέλα σερβιρίσματος και σερβίρετε.

Τip: Μπορείτε να φτιάξετε το γιαουρτοζελέ σας χωρίς τη μπισκοτένια βάση. Σε αυτή τη περίπτωση θα φτιάξετε τη γέμιση και θα τη στρώσετε μια

στρογγυλή φόρμα με αποσπώμενο πάτο 23 εκ. που έχετε καλύψει με μεμβράνη τροφίμων. Όταν θα σταθεροποιηθεί το γιαουρτοζελέ σας, μετά τις 6 ώρες, ξεκουμπώνετε τη φόρμα, μεταφέρετε το γλυκό σε μια πιατέλα σερβιρίσματος και μετά αφαιρείτε προσεκτικά τη μεμβράνη πριν το κόψετε σε κομμάτια για να το σερβίρετε.





Προσαρμοσμένη συνταγή από [εδώ](#) και [εδώ](#)

<https://www.sintayes.gr/syntages/giaoyrtozele-me-freska-froyta/?fb>