

Jogurtowiec na herbatnikach



ALEX_M



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

herbatniki	13 szt
jogurt grecki	800 g
cukier	4 łyżki
ekstrakt waniliowy	2 łyżki domowy
Żelatyna wieprzowa Prymat	4 łyżeczki
truskawki	kilka szt
galaretka truskawkowa	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę 18x28cm wyścielić papierem do pieczenia i wyłożyć herbatniki.

Jogurt grecki zmiksować z cukrem i ekstraktem. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości wrzątku. Dodać do masy jogurtowej i miksować chwilę aby masa się lekko napuszyła. Wlać ostrożnie na herbatniki, wstawić do lodówki aby lekko stężała.

Galaretkę rozpuścić w 600 ml wrzątku. Ostudzić. Schłodzić by zaczęła lekko tężeć. Truskawki umyć, osuszyć, pokroić w plastry. Ułożyć na warstwie jogurtowej. Połączyć tężejącą galaretką i wstawić całość do lodówki na 2-3 godziny.

Deser kroić w kwadraty i podawać schłodzony