




## Prosty deserek z jogurtów

 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 12 porcji

### Składniki:

różnokolorowe galaretki - 4 opakowanie

cukier puder - 2 łyżka

jogurt naturalny typu greckiego - 1,2 litr

żelatyna spożywcza - 6 łyżeczka

### Dodatkowe info:

Prosty i bardzo smaczny orzeźwiający deser o delikatnie kwaskowym smaku, kolorowych galaretek i jogurtów naturalnych . Polecam

Czas przygotowania to 90 minut + czas schładzania.

Cukier puder można pominąć.

Na 1 litr płynu 6 łyżeczek żelatyny spożywczej.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Galaretki można przygotować dzień wcześniej wieczorem. Każdą galaretkę rozpuścić w 350 ml. przegotowanej wrzącej wodzie to znaczy (350 ml na 1 galaretkę będą bardziej zwarte). Wymieszać do całkowitego rozpuszczenia, wystudzić i włożyć do lodówki do całkowitego stężenia. Galaretki po stężeniu pokroić w różnej wielkości kostkę. Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie. Keksówki wyłożyć folią spożywczą. Jogurt naturalny gęsty przełożyć do większego naczynia, lekko osłodzić dodając cukier puder - wymieszać. Po wymieszaniu wolno wlewać rozpuszczoną letnią żelatynę. Na sam koniec wmieszać pokrojone galaretki. Całość włożyć do przygotowanych wcześniej keksówek. Włożyć do lodówki na kilka godzin do całkowitego stężenia.

**KROK 2:** Deser w przekroju gotowy do podania.