

Jogurtowy deser z jagodami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [Marzena](#), dnia 2 Września 2012r. o 21:13

Tagi: [deser](#), [jogurtowy](#), [jagody](#)

Rodzaj dania: [desery](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ciastka owsiane	200	g	dodatki
masło	80	g	nabiał
czekolada biała	300	g	dodatki
jogurt naturalny	2	łyżeczka	nabiał
jogurt grecki	6	szt.	nabiał
żelatyna	4	łyżeczka	dodatki
aromat waniliowy	2	łyżeczka	dodatki
miód	3	łyżka	dodatki
jagoda	500	g	owoce
galaretko owoce leśne	2	opakowanie	dodatki

Opis

Składniki.

Spód:

- 200 g ciastek zbożowych lub maślanych (co kto lubi)
- 80 g masła
- 50 g białej czekolady
- 2 łyżeczki jogurtu

Masa jogurtowa:

- 6 dużych jogurtów greckich, każdy po 330 g - 340 g (polecam jogurt bałkański firmy Maluta, albo Candia)
- 4 łyżeczki żelatyny w proszku
- 250 g białej czekolady
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 3 pełne łyżki miodu

Wierzch:

- 500 g jagód (dodaję również kilka borówek amerykańskich dla urozmaicenia)
- 2 galaretki o smaku owoców leśnych

Wykonanie.

Dzień przed przygotowaniem deseru trzeba wyłożyć całą jogurt na sito wyścielone cieką gąz, zawiesić na dużej misce tak aby woda z jogurtu swobodnie się w niej zbierała. Całość wstawić do lodówki na około 16- 20 godzin.



Spód: herbatniki pokruszyć i wymieszać z roztopionym masłem, czekoladą i jogurtem. Wyłożyć do formy o wymiarach 20 x 30 cm. Wyrównać powierzchnię i uklepać. Wstawić do lodówki. Przygotować galaretki, ostudzić.

Masa jogurtowa: Żelatynę zalać 1/3 szklanki ciepłej wody, wymieszać i odstawić na 10 minut. Do garnuszka włożyć połamaną czekoladę, dodać miód, ekstrakt waniliowy. Podgrzewać na małym ogniu cały czas intensywnie mieszając. Gdy powstanie gładka masa, odstawić z ognia i ostudzić Masę wlać do jogurtu wymieszać. Do rondelka po masie włożyć namoczoną wcześniej żelatynę. Podgrzewając mieszamy aż żelatyna całkowicie się rozpuści. Żelatynę przestudzić. Połączyć masę jogurtową z żelatyną - najlepiej w następujący sposób: dodać łyżkę masy jogurtowej do rozpuszczonej żelatyny i energicznie wymieszać. Dodać kolejną łyżkę masy i znów wymieszać. Dodać tak jeszcze około 3 - 4 łyżek masy. Rozprowadzoną w jogurcie żelatynę dodać do reszty masy jogurtowej i dokładnie wymieszać. Powstałą masę jogurtową wyłożyć na spód. Równomiernie rozprowadzić, wyrównać. Wyłożyć jagody i wstawić do lodówki. Ostudzoną i gęstniejącą już galaretkę delikatnie wylać na jagody i wstawić do lodówki do zastygnięcia.
Smacznego! :)

Dla ilu osób: 8
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 21godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: