

Imprezowe jogurtowe



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: **111** Ocena: **986**

 > 6 os.  30 min  średnie  dostępne

Składniki:

- jogurt naturalny, 400 g
- żelatyna, 2 łyżki
- cukier puder, 80 g
- galaretka rubinowa, 1 op
- galaretka niebieska, 1 op
- herbatniki, 6 szt

Sposób przygotowania:

- 1 Sposób przyrządzenia: Galaretki rozrabiamy osobno w mniejszej ilości wody niż to pisze na opakowaniu (czyli ok. 250 ml) Dokładnie mieszamy. Odstawiamy do ostudzenia. Żelatynę rozpuszczamy we wrzątku. Studzimy. W misce rozrabiamy jogurt z cukrem pudrem. Dodajemy przestudzoną żelatynę. Wszystko razem dokładnie! miksujemy. Zastygnięte! (muszą być twarde) galaretki kroimy w kosteczki. Delikatnie wkładamy do jogurtowej masy (zostawiając kilka do ozdoby góry). Wylewamy do formy keksowej wyłożonej herbatnikami. Wkładamy do lodówki. Zostawiamy w lodówce na ok. 2 godziny. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: