

# Imprezowe jogurtowe



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

> 6 os. 30 min średnie przystępne



## 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: