



## **ΖΕΛΕ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

**ΥΛΙΚΑ** 5-6 μερίδες

- Δυο κουτιά ζελέ κεράσι ή λεμόνι ή ανανά ή φράουλα
- Μισό κιλό γιαούρτι με λίγα λιπαρά κατά προτίμηση στραγγιστό
- Ένα ποτήρι χυμό πορτοκάλι
- 200γρ ψιλοκομμένα φρούτα (εκτός φρέσκου ανανά και ακτινίδιο)

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

Παρασκευάζουμε το ζελέ με την γνωστή διαδικασία, δηλ δυο φακελάκια ζελέ με δυο ποτήρια ζεστό νερό και κατόπιν με ένα ποτήρι κρύο χυμό πορτοκάλι ανακατεύουμε το ζελέ πολύ καλά για να διαλυθεί και το βάζουμε στο ψυγείο. Στη συνέχεια όταν θα έχει αρχίσει να δένει το μείγμα προσθέτουμε την γιαούρτι και τα ψιλοκομμένα φρούτα και αφήνουμε το γλυκό στο ψυγείο αρκετές ώρες για να δέσουν τα υλικά μεταξύ τους.

Εάν έχουμε τοποθετήσει το μίγμα από την αρχή σε φόρμα για να αφαιρεθεί αυτή χωρίς να αλλοιώσει την μορφή του γλυκού την τοποθετούμε σε ζεστό νερό για ένα λεπτό και στην συνέχεια την γυρίζουμε σε μια πιατέλα.