

Gelatina de Yogurt Griego

Soluciones inteligentes, que tú haces deliciosas

Ingredientes

Gelatina de frutos rojos

Relleno de frambuesa	100 g
Relleno de fresa	100 g
Relleno de zarzamora	100 g
Jarabe <i>Tres Riches</i>	500 ml
Agua	100 ml
Grenetina	25 g
Agua para grenetina	125 ml

Gelatina de yogurt griego

Jarabe <i>Tres Riches</i>	650 ml
Yogurth Griego	350 g
Grenetina	25 g
Agua para grenetina	125 ml
Frutos del bosque para decoración	70 g

Procedimiento

Gelatina de yogurt griego:

- 1- Hidratar la grenetina hasta que esponje.
- 2- Calentar el jarabe *Tres Riches* a punto de ebullición.
- 3- Fundir la grenetina, mezclarla con el jarabe *Tres Riches*.
- 4- Agregar el yogurt y mezclar completamente con la mezcla tres leches.
- 5- Depositar la mitad de gelatina de yogurt dentro del molde y refrigerar por 20 minutos y esperar a que gele.

Gelatina de frutos rojos:

- 6- Hidratar la grenetina hasta que esponje.
- 7- Calentar la cantidad de agua y el jarabe *Tres Riches* establecida en la gelatina de zarzamora.
- 8- Fundir la grenetina, mezclarla con el agua caliente, el jarabe *Tres Riches*.
- 9- Agregar el relleno de zarzamora, frambuesa, fresa y licuar con la mezcla caliente.
- 10- Depositar la gelatina de frutos rojos dentro del molde y refrigerar por 20 minutos.
- 11- Gelar por 6 horas para madurar la gelatina.
- 12- Con agua caliente desmoldar la gelatina y decorar con relleno de zarzamora y fresas.

