

Καλοκαιρινό γλυκό με Βυσσινάδα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά για 8 άτομα

600 gr. γιαούρτι στραγγιστό

2 συσκευασίες ζελέ κεράσι

500 ml. - νερό

5 κουταλιές της σούπας βυσσινάδα

Φρέσκα κεράσια ή γλυκό βύσσινο

Οδηγίες:

Βράζετε το νερό, μέχρι να κοχλάσει.

Σε ένα μπόλ, αναμειγνύετε το ζελέ με 250ml. καυτό νερό και την βυσσινάδα μέχρι να διαλυθεί το ζελέ, προσθέτετε 250 ml. παγωμένο νερό.

Αφήνετε το μείγμα να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου.

Προσθέτετε το γιαούρτι και ανακατεύετε σε μπλέντερ ή με σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.

Αδειάζετε το μείγμα σε μια φόρμα, την καλύπτετε καλά και την βάζετε στο ψυγείο για 3-4 ώρες.

Βγάλτε την φόρμα από το ψυγείο, αφήστε την 10 λεπτά και ξεφορμάρετε!

Το γλυκό αυτό η μαμά μας το σέρβιρε με γλυκό βύσσινο ή με φρέσκα κεράσια!

Πηγή: kalyterizoi.gr