

Φτιάχνουμε ελαφρύ και δροσερό γιαουρτογλυκό ψυγείου με γεύση και άρωμα λεμόνι. Ιδανικό μετά από ένα τραπέζι και τέλειο για το καλοκαίρι, μας γλυκαίνει χωρίς να μας βαραίνει ούτε να μας λιγώνει!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό γιαούρτι στραγγιστό

1 κουτί ζαχαρούχο γάλα (400 ml)

300 γρ. μπισκότα γεμιστά με γεύση λεμόνι

80 γρ. βούτυρο λιωμένο

500 ml κρέμα γάλακτος 35% λιπαρά ή φυτική κρέμα

2 κ.σ. ζάχαρη άχνη

Ξύσμα λεμονιού

1-2 φιαλίδια κίτρινο χρώμα ζαχαροπλαστικής (προαιρετικά)

Τριμμένα καρύδια και φιστίκια Αιγίνης (ή χοντροτριμμένο παστέλι)

Δροσερό γιαουρτογλυκό ψυγείου με μπισκότα

Εκτέλεση συνταγής

Θρυμματίζουμε τα μπισκότα στον πολυκόφτη. Τα βάζουμε σε ένα μπολ, ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε.

Σε άλλο μπολ βάζουμε το γιαούρτι και το ζαχαρούχο. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού. Αν θέλουμε προσθέτουμε και το χρώμα ζαχαροπλαστικής. Δεν δίνει κάτι στη γεύση, είναι όμως όμορφο στο μάτι, για να φανούν οι στρώσεις του γλυκού μας.

Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη σε σαντιγύ με το μίξερ, σε δυνατή ταχύτητα. Μόλις διογκωθεί η κρέμα και αρχίσει να κάνει κορυφές, σταματάμε το χτύπημα για να μην κόψει.

Σε γυάλινο σκεύος ή ταψάκι στρώνουμε το μπισκότο με μια σπάτουλα ή ένα κουτάλι. Από πάνω στρώνουμε την κρέμα γιαουρτιού.

Στη συνέχεια στρώνουμε τη μισή σαντιγύ πάνω από την κρέμα. Μεταφέρουμε την υπόλοιπη σαντιγύ σε κορνέ. Κάνουμε ροζέτες ή σχεδιάκια. Αν δεν έχουμε κορνέ χρησιμοποιούμε ένα κουτάλι ή ένα πιρούνι για να δώσουμε κυματισμούς ή σχέδια στην επιφάνεια.

Πασπαλίζουμε με τους τριμμένους ξηρούς καρπούς.

Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο για 2-3 ώρες πριν το σερβίρουμε. Καλή επιτυχία!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο](#)

Δροσερό γιαουρτογλυκό ψυγείου με μπισκότα

Βήμα προς Βήμα

- 1** Θρυμματίζουμε τα μπισκότα στον πολυκόφτη. Τα βάζουμε σε ένα μπολ, ρίχνουμε το λιωμένο βούτυρο και ανακατεύουμε.
- 2** Σε άλλο μπολ βάζουμε το γιαούρτι και το ζαχαρούχο. Ανακατεύουμε καλά και προσθέτουμε το ξύσμα λεμονιού. Αν θέλουμε προσθέτουμε και το χρώμα ζαχαροπλαστικής. Δεν δίνει κάτι στη γεύση, είναι όμως όμορφο στο μάτι, για να φανούν οι στρώσεις του γλυκού μας.
- 3** Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη σε σαντιγύ με το μίξερ, σε δυνατή ταχύτητα. Μόλις διογκωθεί η κρέμα και αρχίσει να κάνει κορυφές, σταματάμε το χτύπημα για να μην κόψει.
- 4** Σε γυάλινο σκεύος ή ταψάκι στρώνουμε το μπισκότο με μια σπάτουλα ή ένα κουτάλι. Από πάνω στρώνουμε την κρέμα γιαουρτιού.
- 5** Στη συνέχεια στρώνουμε τη μισή σαντιγύ πάνω από την κρέμα. Μεταφέρουμε την υπόλοιπη σαντιγύ σε κορνέ. Κάνουμε ροζέτες ή σχεδιάκια. Αν δεν έχουμε κορνέ χρησιμοποιούμε ένα κουτάλι ή ένα πιρούνι για να δώσουμε κυματισμούς ή σχέδια στην επιφάνεια.
- 6** Πασπαλίζουμε με τους τριμμένους ξηρούς καρπούς.
- 7** Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο για 2-3 ώρες πριν το σερβίρουμε. Καλή επιτυχία! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το τσιζκέικ γιαούρτι με βύσσινο