

Smoothie de Gelatina

6 - 8 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Dilua a **Gelatina Uva Dr. Oetker** em 300 ml de água fervente. Adicione o iogurte e misture bem. Faça o mesmo com todos os sabores de gelatina. Leve ao freezer por pelo menos 4 horas. Bata o **Chantilly UHT Dr. Oetker** de acordo com as instruções da embalagem. Transfira o **Chantilly UHT Dr. Oetker** para um saco de confeiteiro com bico pitanga e reserve refrigerado. Retire do freezer a gelatina que ficará no fundo do copo, ou seja, a primeira camada e bata no liquidificador. Caso precise, pare no meio, mexa com uma espátula e continue batendo até que a textura fique macia, não líquida. Repita o processo com todos os outros sabores de gelatina. Com o auxílio de uma colher, coloque a primeira camada de gelatina no copo. Faça isso com todas as camadas de gelatina, formando as camadas de cores. Cubra com o **Chantilly UHT Dr. Oetker**, salpique com o **Confeito Estrelinha Dr. Oetker** e sirva.

Ingredientes:

Smoothie Roxo:

1 caixa de Gelatina Uva Dr. Oetker
170 g iogurte natural (1 copo)

Smoothie Azul:

1 caixa de Gelatina Tutti-Frutti Dr. Oetker
170 g iogurte natural (1 copo)

Smoothie Verde:

1 caixa de Gelatina Limão Dr. Oetker
170 g iogurte natural (1 copo)

Smoothie Amarelo:

1 caixa de Gelatina Maracujá Dr. Oetker
170 g iogurte natural (1 copo)

Smoothie Framboesa:

1 caixa de Gelatina Framboesa Dr. Oetker (1 copo)
170 g iogurte natural (1 copo)

Decoração:

1 colher sopa de Mel
1 caixa de Chantilly UHT Dr. Oetker gelado
1 pacote de Confeito Estrelinhas Dr. Oetker

Utensílios:

Saco de confeiteiro com bico pitanga

Tip from the Test Kitchen

- Dica: 1. Coloque cada camada delicadamente, com o auxílio de uma colher para que as camadas não se misturem. 2. Use canudo grosso. 3. Se for deixar no freezer de um dia para o outro, tirar a gelatina pelo menos 1 hora antes de bater.