

Pastís de iogurt

Ingredients (8 racions)

6 iogurts naturals (preferiblement de tipus grec)
150 g de sucre (bé, això va a gust del consumidor)
200 g de nata
Suc de taronja
Vodka
Una llimona
5 fulls de gelatina neutra
Melmelada de fruites vermelles,
o un sobre de gelatina amb aquest sabor
150 g de galetes "maries"



Posa els fulls de gelatina neutra en remull en un recipient amb aigua freda. Trau el suc a la llimona i ratlla la corfa. En un bol gran barreja el iogurt, el sucre, la llima ratllada i la meitat del suc de llima. Quan estiga tot lligat, afegeix-li a poc a poc la nata.

Tritura les galetes, aboca-hi un raig de suc de taronja i un raig de vodka, barreja-ho fins que en resulte una massa bastant sòlida però manejable, i escampa-la de manera homogènia per un recipient desmuntable redó de 26 cm de diàmetre. La galeta servirà de base del pastís.

Dissol les làmines de gelatina en una mica d'aigua calenta. Deixa que es refrede una mica i barreja-la acuradament amb la crema de iogurt. Aboca tota la crema damunt la base de galeta i deixa-ho refredar a la nevera almenys sis hores.

Quan el conjunt anterior estiga solidificat, pots afegir-li la capa superior, que serà o bé una melmelada o bé una gelatina. En el primer cas, dissol la melmelada necessària (un pot) en la resta de suc de llimona i escampa-la de manera homogènia per damunt de la crema de iogurt. Si prefereixes una presentació més brillant, segueix les instruccions del sobre de la gelatina i reparteix-la amb l'ajuda d'una cullera (perquè no deforme la crema) fins que s'hi forme una capa de líquid d'uns quants mil·límetres, i deixa-la solidificar a la nevera.

Un pastís vistós, lleuger i refrescant, molt adequat per a rematar un dinar potent. I molt senzill.