

COPA FRÍA CON DOS TEXTURAS

Ingredientes;

2 yogures griegos

3 colas de pescado, gelatina neutra.

Azúcar 3 cucharadas

$\frac{1}{2}$ vaso agua

Glaseado de fresa o frutos rojos; mermelada de fresa, 1/2 bote, 2 cucharadas de azúcar, un chorrito de limón, 1/2 vaso de agua fría.

Caramelo rubio, con 6 cucharadas de azúcar.

Elaboración;

- Calentar los yogures con las 3 cucharadas de azúcar, a fuego mínimo.
- Mientras, se cubren de agua fría las gelatinas para que ablanden, cuando están babosas se añade fuera del fuego a la mezcla del yogurt.
- Servir en vasitos. Dejar enfriar para que cuaje.
- Mientras todos los ingredientes del glaseado a fuego mínimo unos minutos hasta que está fluido.
- Cuando está tibio se echa sobre el yogurt.
- En una sartén con el fuego a tope, se quema el azúcar para hacer caramelo.

Se extiende sobre 2 papeles de horno y se pasa un rodillo. Cuando ha endurecido se coloca sobre el glaseado.