

Γιαουρτογλυκό κατάψυξης με φρούτα του δάσους

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** 8 ώρες **Σκεύος:** τετράγωνο ταψί 24X24εκ.

Υλικά για τη βάση:

- 200 γρ. χουρμάδες
- 500 ml καυτό νερό
- 150 γρ. λευκά αμύγδαλα
- ¼ κ.γ. αλάτι

Υλικά για τη γιαουρτόκρεμα:

- 800 γρ. γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό
- 120 γρ. μέλι ανθέων
- 1 κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 200 γρ. κατεψυγμένα φρούτα του δάσους

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη βάση. Βάζουμε τους χουρμάδες σε μπολ, τους περιχύνουμε με καυτό νερό και τους αφήνουμε να μουλιάσουν για 5 λεπτά.

2) Παράλληλα βάζουμε τα αμύγδαλα και το αλάτι σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι), χτυπάμε να αλεστούν καλά και μεταφέρουμε σε μπολ.

3) Στραγγίζουμε καλά τους χουρμάδες, τους πολτοποιούμε στο μούλτι και τους ρίχνουμε στο μπολ με τα αμύγδαλα. Ανακατεύουμε καλά να σχηματιστεί πηχτή ζύμη.

4) Μεταφέρουμε την ζύμη σε ένα ταψάκι που έχουμε περάσει με λαδόκολλα. Την πιέζουμε ομοιόμορφα στο πάτο (με το χέρι μας ή με τη βοήθεια ποτηριού). Βάζουμε στην κατάψυξη όσο ετοιμάζουμε τη γιαουρτόκρεμα.

5) Σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύουμε το γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό, το μέλι και το εκχύλισμα βανίλιας μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε τα κατεψυγμένα φρούτα και τα ενσωματώνουμε.

6) Ρίχνουμε τη γιαουρτόκρεμα πάνω στη βάση και απλώνουμε ομοιόμορφα. Καλύπτουμε πολύ καλά με 2 κομμάτια διάφανη μεμβράνη που να εφάπτεται στο

γιαούρτι και συνεχίζουμε με αλουμινόχαρτο. Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο για τουλάχιστον 8 ώρες.

7) Βγάζουμε από την κατάψυξη, αφήνουμε για 10-15 λεπτά στον πάγκο και κόβουμε σε μερίδες. Σερβίρουμε ως έχει ή με επιπλέον φρούτα του δάσους.

8) Φυλάμε τα υπόλοιπα κομμάτια καλά καλυμμένα στην κατάψυξη για 5 μέρες.