Κρέμα μήλο

Γλυκά , Πρωινό , Μήλο , Λευκά γλυκά , Γαλακτοκομικά , Λιάτικο



15

6 μερίδες

Συστατικά

500 gr. μήλα κόκκινα
150 gr. Μέλι
1 κ.γλ. κανέλα
10 gr. φύλλα ζελατίνης
500 gr. γιαούρτι 2%

Εκτέλεση

1. Βάζουμε σε κρύο νερό τις ζελατίνες να μαλακώσουν.
2. Καθαρίζουμε τα μήλα και τα κόβουμε σε ψιλό μπρινουάζ.
3. Τα προσθέτουμε σ΄ ένα κατσαρολάκι μαζί με το μέλι και την κανέλα και τ΄ αφήνουμε για 5' έως ότου καραμελώσουν.
4. Κατεβάζουμε απ΄ την φωτιά και προσθέτουμε τις ζελατίνες αφού τις έχουμε στραγγίξει καλά και στην συνέχεια το γιαούρτι.
5. Τέλος, τα συντηρούμε στο ψυγείο.

Tips: Πρωσοπική μου επιλογή να τα γαρνίρουμε με παστέλι.