

## VASITOS DE CREMA DE YOGUR Y LIMÓN



### INGREDIENTES

4 yogures griegos azucarados  
200 g queso mascarpone  
100 g zumo de limón  
200 g agua  
50 g azúcar  
4 hojas de gelatina  
2 claras  
100 g azúcar  
Ralladura de limón

## MODO DE HACERLO

Batir los yogures y el queso mascarpone con ayuda de unas varillas hasta obtener una crema. Reservar en frío.

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Calentar una parte del agua con el azúcar y fuera del fuego disolver dentro las hojas de gelatina escurridas. Mezclar poco a poco con el resto del agua y el zumo de limón. Repartir en vasitos y dejar cuajar en la nevera.

Montar las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y la ralladura de limón y seguir batiendo hasta tener un merengue liso y brillante. Meter en una manga pastelera con boquilla pequeña y hacer montoncitos sobre una hoja de silicona. Hornear a 100° hasta que estén secos y duros.

Mezclar los merengues secos con la crema de yogur y rellenar los vasitos encima de la gelatina de limón.

Servir frío.

### VARIANTES:

Se puede añadir al yogur frutos rojos, manzana, melocotón, mango, dulce de leche, praliné, ... combinando con una gelatina del mismo sabor.

### CONSERVACIÓN:

Los vasitos se conservan 3 días en la nevera.

Los merengues secos se conservan en un recipiente hermético.