



## Γλυκό ψυγείου με μπισκότα και γιαούρτι

**Μερίδες:** 8

**Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά

**Χρόνος ψησίματος:** -

**Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες

**Σκεύος:** γυάλινο σκεύος 20X20εκ.

### Υλικά για τη στρώση μπισκότου:

- 250 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 1 κ.σ. ζάχαρη καστανή
- 90 γρ. φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ

### Υλικά για την κρέμα γιαουρτιού:

- 800 γρ. κλασικό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ
- 4 κ.σ. μέλι
- ξύσμα λεμονιού

### Υλικά για την επικάλυψη:

- 300 γρ. μαρμελάδα της αρεσκείας μας
- χυμό από ½ λεμόνι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη στρώση μπισκότου. Βάζουμε τα μπισκότα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και τα αλέθουμε.

2) Μεταφέρουμε τα μπισκότα σε μπολ, προσθέτουμε τη ζάχαρη και ανακατεύουμε.

3) Λιώνουμε το φρέσκο βούτυρο αγελάδος ΔΩΔΩΝΗ σε μικρή κατσαρόλα και το ρίχνουμε στα μπισκότα.

4) Ανακατεύουμε καλά μέχρι να σχηματιστεί τριφτό μείγμα.

5) Πιέζουμε το μισό μείγμα να εφαρμόσει σε γυάλινο σκεύος (ψυγείου).

6) Σε μπολ βάζουμε το κλασικό γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ και προσθέτουμε το μέλι και το ξύσμα λεμονιού. Ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί το μείγμα.



- 7) Απλώνουμε ομοιόμορφα το μισό μείγμα γιαουρτιού πάνω στη βάση μπισκότου.
- 8) Από πάνω πασπαλίζουμε με άλλο μισό μείγμα μπισκότου, φροντίζοντας να καλυφθεί η επιφάνειά του.
- 9) Καλύπτουμε με το άλλο μισό μείγμα γιαουρτιού, ισιώνοντας όσο μπορούμε την επιφάνειά του.
- 10) Σε μπολ ανακατεύουμε τη μαρμελάδα με το χυμό λεμονιού.
- 11) Απλώνουμε ομοιόμορφα το μείγμα μαρμελάδας πάνω στο γλυκό.
- 12) Βάζουμε το γλυκό στο ψυγείο να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες, πριν το σερβίρουμε.
- 13) Μπορούμε να φυλάμε το γλυκό στην κατάψυξη, καλυμμένο με διάφανη μεμβράνη, για να είναι πιο σφιχτό και δροσιστικό.