

Εύκολο επιδόρπιο με γιαούρτι και ροδάκινο

Όταν με ενημερώνουν φίλοι ότι θα έρθουν σπίτι τελευταία στιγμή αυτό το επιδόρπιο μου λύνει τα χέρια. Ρίχνεις ότι φρούτα έχεις στο ψυγείο σου εκείνη την στιγμή μέσα σε γιαούρτι και είσαι έτοιμος! Είναι εντυπωσιακό όταν το σερβίρεις και το κυριότερο; Φτιάχνεται σε πέντε λεπτά.



ΥΛΙΚΑ

- 2 ροδάκινα (φρέσκα η κομπόστας)
- 1 τσαμπί μαύρα σταφύλια
- 2 μπανάνες
- 200 γρ. γιαούρτι στραγγιστό
- 2 κουτ. μέλι
- Κανέλλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ψιλοκόβεις τα ροδάκινα και τις μπανάνες σε φέτες. Κόβεις τις φέτες στη μέση. Αναμιγνύεις σε ένα μεγάλο μπολ το γιαούρτι με το μέλι και την κανέλλα. Με ένα κουτάλι γεμίζεις ποτήρια του ουίσκι (μας βολεύουν γιατί είναι χαμηλά και φαρδιά) με μια στρώση γιαούρτι. Στη συνέχεια βάζεις φέτες μπανάνες και μετά με το κουτάλι άλλη μια στρώση γιαούρτι. Από πάνω ρίχνεις 1-2 ρώγες μαύρο σταφύλι και ξανά μια κουταλιά γιαούρτι. Πάνω από την τελευταία στρώση ρίχνεις φέτες ροδάκινου. Βάζεις τα ποτήρια στο ψυγείο, μέχρι να παγώσει το γιαούρτι. Το επιδόρπιο αυτό φτιάχνεται και με διάφορα άλλα φρούτα, της επιλογής σου.