**Oikos tiene para ti una gelatina de rompope con escarcha de café**

Celebra navidad y sorprende a tus invitados con esta gelatina de rompope no es la clásica, ya que está hecha con el cremoso yohurt Oikos, que puede ser natural o de coco para darle un toque aún más especial. También, va acompañada de café y natilla Danette de chocolate que hacen juego perfecto.

**Porciones**: 8 personas

**Tiempo estimado de preparación**: 1 hora 20 minutos

**Ingredientes**

*Para la gelatina:*

* 1 pieza de yoghurt natural o de coco Oikos (440 g)
* ½ taza de rompope
* ¼ taza de azúcar (opcional)
* 1 sobre de grenetina (7 g) hidratada
* 4 piezas de natilla Danette de chocolate (100 g c/u)
* 1 cucharada de café soluble

*Para decorar:*

* Virutas de chocolate

**Modo de preparación:**

1. Para la gelatina, licúa todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y tersa.
2. Vierte en copitas o vasitos rellenando ¾ de éstas y refrigera hasta que cuaje (de 40 minutos a 1 hora aproximadamente).
3. Para el cremoso, en un bowl mezcla la natilla Danette® sabor chocolate con el café soluble.
4. Rellena las copitas y decora con las virutas de chocolate.