

Jogurt torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike hladne vode
- 1/4 kašice praška za pecivo
- 3 kašike brašna

Krema:

- 200 ml slatke pavlake
- 200 ml jogurta
- 2 kesice želatine
- 3 kašike šecera

I još:

- malo voca po izboru

Priprema

3 jaja, 3 kašike šecera, dobro izraditi sa mikserom dok mešavina jaja i šecera ne pobeli, dodati 3 kašike hladne vode, promešati, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. U okrugli kalup, (24 cm) koji ste ili premazali sa maslacem i posuli sa malo brašna ili stavili papir za pečenje, ulite smesu za biskvit. Biskvit peci na 180, kad je gotov, ohladiti i prerezati na pola, da dobijete 2 kore. Krema: 200 ml slatke pavlake, 200 ml jogurta, može

obicni, a može i vocni, 2 želatina, 3 velike kašike šecera. Želatinu preliti sa 8 kašika hladne vode, kad nabubri, pola jogurta istresite u šerpu i 3 kašike šecera, zagrijati da se želatina otopi do kraja, ne da zavri, kad je otopljeno dodajte preostali jogurt. U tu smesu umutite šlag (slatku pavlaku) koji ste izmiksali. Lagano sve sjedinite kašikom. Po želji dodajte naseckanog voca. Sve to istresite na piškotu koju ste stavili u kalupu i gore opet piškota. Ostavite toru par sati u frižidetu. Kad se fil stvrdnuo, tortu okrenite na tacnu, ukasite je vocem i šlagom, kako volite. Ovu tortu radim i sa višnjama i sa kajsijama i sa breskvama, ribizlama i svaka kombinacija je dobra.

Savet