Jogurt torta sa nektarinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **3**jajeta
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**brašna

Za krem:

- **2 dl**slatke pavlake
- **2 dl**jogurta
- **5** nektarina
- **1** limun - sok
- **50 g** šecera u prahu
- **10 g**želatina

Priprema

Dobro umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno, uliti u kalup i peci u zagrejanoj rerni na 160°C oko 15-ak minuta. Biskvit ohladiti i ne vaditi iz kalupa. Nektarine oljuštiti i skroz ih izmiksati. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i dodati šecer, vanilin šecer, jogurt, malo limunovog soka i izmiksane nektarine. Sve promešati i dodati želatin koji ste prethodno razmutili sa 4 kašike hladne vode. Krem izlijte na biskvit i ostavite sve par sati u frižideru da se stegne. Ukrasite po želji.

Savet

U krem možete dodala malo žute boje za kolae, ako želite da vam boja bude intenzivnija.