

Tortice sa jogurtom i vocem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za bazu:

- **100 g** mljevenih badema
- **200 g** mljevenog keksa
- **malosoka** po izboru

Za kremu:

- **1** ljogurta
- **3 kašike** šećera
- **2 kesice** želatine
- **oko 300 g** voca po izboru

Priprema

Za bazu: 100 gr mljevenih badema, 200 gr mljevenog keksa, malo soka po izboru (kod mene je sok od breskve) da se sve to fino zamesi, ako želite manje tortice zdelice obložite sa providnom folijom koje vire, da bi ih kasnije mogli lakše izvaditi, ili radite u velikom kalupu za torte, ciji obruc se skida. Keks utapkajte na dno kalupa, izravnavajte. Za kremu: Želatinu zamutiti u 8 kašika hladne vode i ostaviti desetak minuta. U jogurt dodati šećer i promešati. Na laganoj vatri otopiti želatinu i umutiti u jogurt. Na podlogu staviti iseckane breskve (ili voće po vašem izboru) poredati voće (ako volite više voca, slobodno dodajte) i sve preliteri sa jogurtom, staviti u frižider do sutradan. Ako se odlucite raditi u velikom kalupu, za torte, koji se otvara, obložite ga providnom folijom, kad sipate jogurt da ne iscuri). Ukrasite sa šlagom ako želite, ili sa vocem kao ja.

Savet