

## Vocna jogurt torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Kora:

- **750** gmlevenog keksa
- **550** mlhladnog mleka

#### Krem:

- **500** mlslatke pavlake
- **500** gjogurta
- **500** gocišcenih breskvi ili drugog voca
- **2 supene kašikepekmeza od kajsije**
- **4 supene kašikekristal šecera**
- **2 kesiceželatina**

### Priprema

Keks (petit, plazma, zlatni pek) pomešamo sa hladnim mlekom i zamesimo masu koja je laka za obradu. Masu podelimo na 3 dela. I izmeu dva pek papira razvucemo oklagijom na velicinu modle za tortu. Ja koristim okruglu modlu sa rasklopivom ivicom od 28 cm precnika. Kore poslažemo jednu na drugu i sklonimo sa strane.

Slatku pavlaku ulupamo u ohlaenoj ciniji. Kada pavlaka bude gustine kao ulupani šlag smanjimo brzinu miksera i pažljivo miksamo da dobijemo cvrst šlag ali oprezno da ne bi premiksali i dobili puter.

Iseckano voce zajedno sa šecerom (ova kolicina je za slabije zaslaen krem) kuvamo bez dodavanja vode oko 10 min. Voce se prakticno samo otopi samo mu malo pomognemo sa gnjecalicom da bi dobili nešto kao pire sa

komadicima. Voce sklonimo sa vatre i u njega umešamo pekmez (nije obavezan sastojak). Želatin prelijemo sa 3-4 kafene kašikice vode da nabubri. Nabubreli želatin dodamo toplovo vodu nakon što smo ga skinuli sa vatre i uz mešanje ga otopimo. Masi od voća dodamo 500 g jogurta sobne temperature. Mešavinu na kratko stavimo u zamrzivac, ne više od 10 minuta da masa postene mlaka, a da se ne bi želirala pre vremena.

Voće sa jogurtom uz mešanje dodamo ulupanoj slatkoj pavlaci. Masu sjedinimo lagano je mešajući na maloj brzini mikserom.

U obruc za tortu spustimo prvu koru i preko nje nanesemo polovinu fila. Tortu stavimo u zamrzivac na oko 15 min da se stegne malo. Preko fila pažljivo uz pomoć peč papira prebacimo drugu koru pa drugu polovinu fila. Tortu opet vratimo na oko 15 min u zamrzivac i na kraju sve prekrijemo trećom korom.

Tortu odlažemo u frižider da odstoji preko noći pa je tek onda ukrašavamo. Ukoliko tortu ukrašavate običnim šlagom ili slatkom pavlakom može se dekorisati odmah po postavljanju treće kore. Ukoliko se koristi ganaš poželjno je da se ostavi da ocvrste preko noći.

## Savet

Ukoliko ne želite da se oseti želatin koristite 1.5 kesicu od po 8 grama, torta će biti kremastija ali dovoljno vrsta za ukrašavanje.