Vocni jogurt torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml**vocnog jogurta sa ukusom šumskog voca
- **500 ml**vocnog jogurta sa ukusom jagode
- **400 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **2 kesice**vanilin šecera
- **600 ml**slatke pavlake
- **2 velika paketa**piškota
- **3 kesice**želatina
- **300 g**šecera

i još:

- **po želji**ukrasi, bombonice, roleri..
- mleko (za natapanje piškota)

Priprema

Želatin potopiti u 150 ml vode. U sud sipamo vocni jogurt od šumskog voca i 100 g šecera i zagrejati da bude vruce, ali da ne provri.

U to sipati pola nabubrelog želatina da se rastopi. Promešamo i ostavimo da se ohladi. Na isti nacin pripremiti i fil od vocnog jogurta sa jagodom.

Skuvati puding od vanile sa mlekom, vanilin šecerom i šecerom. Sve ohladiti. Mikserom umutiti slatku pavlaku i podeliti na tri dela.

Svaki fil izmiksati i dodati po trecinu pavlake. Kalup obložiti folijom i složiti red natopljenih piškota. Sipati fil od šumskog voca.

Opet red piškota pa fil od vanile. Na kraju red piškota i fil od jagode.

Ostaviti da se ohladi par sati pa prevrnuti na tacnu, skinuti foliju i ukrasiti.

Savet