Vocna torta - Jogurtina



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**mlevene plazme
- **3 kašike**fruktoze
- **150 g**putera
- **1**narandža

Za fil:

- **3,5 dl**slatke pavlake
- **450 g**vocnog jogurta jagoda
- **1,5 kesica**želatina
- **4 kašike** fruktoze

Za preliv:

- **200 g**malina
- **3 kašike**fruktoze
- **1 kesica** želatina
- **2 kašike** vode

Priprema

Pomešati mlevenu plazmu, puter sobne temperature, fruktozu i sok od jedne narandže. Oblikovati koru.

Preliti želatin sa malo vode i ostaviti 5 minuta da želira. U manju šerpicu sipati vocni jogurt i zagrejati da bude mlako, dodati želatin i kratko promešati. Skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi. Umutiti slatku pavlaku i spojiti sa jogurtom. Smesu naneti preko kore i dobro utipkati.

Zagrejati maline sa fruktozom i 2 kašike vode. Nije potrebno kuvati. U toplo umešati kesicu želatine koju smo prethodno ostavili da želira par minuta u 5 kašika vode. Sacekati da se smesa ohladi i preliti preko fila. Tortu obavezno raditi u kalupu sa stranicama koje se skidaju-obrucu. Nakon 12 sati možete skinuti obruc i uživati u ovoj osvezavajucoj ne previše slatkoj poslastici.

Savet

Za pripremu ove poslastice potrebno vam je svega 15 minuta. Nema peenja niti kuvanja filova. Lepa, lagana, izdašna..nema ko je ne voli!!!!