

Jogurt torta sa nektarinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **200 gmlevenog keksa**
- **100 gotopljenog margarina**
- **50 mlgaziranog soka**

Fil:

- **500 mljogurta**
- **200 mlslatke pavlake**
- **2 kesiceželatina**
- **5 kašikešecera**
- **5 nektarina**
- **5kajsija**

Preliv:

- **1 kesicapreliva za torte**
- **1 kesicašлага**

- 3 nektarine

Preparacija

Keks pomešati sa otopljenim margarinom i sokom pa formirati koru u okruglom kalupu (26 cm). Ostaviti u frižider. Jogurt sipati u šerpicu, dodati šefer i staviti na tihoj vatri da se šefer istopi. Želatin preliti sa malo vode (tek da ogrezne) sacekati par minuta da nabubri.

Kada se šefer u jogurtu istopio i jogurt zagrejao skloniti ga sa vatre (ne treba da vri) dodati nabubreli želatin i mešati sve dok se želatin ne istopi i sjedini sa jogurtom. Ostaviti sa strane da se skroz ohladi.

Iseckati kajsije i nektarine, izmutiti slatku pavlaku.

Kada se jogurt ohladio pomešati ga sa slatkom pavlakom. Mešati kašikom. Dodati iseckano voće i sve lepo izmešati.

Sipati fil u kalup preko keksa i ostaviti u frižider da se skroz stegne.

Ocistiti nektarine iseckati ih pa ih poreati preko torte. Pripremiti preliv prema uputstvu pa preliti preko torte. Ostaviti opet u frižider da se stegne. Posle par sati skinuti obruc sa kalupa pa ukrasiti tortu umucenim šlagom.

Savet