

## **Letnja torta sa voćnim jogurtom**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gmlevene plazme
- **100** gmargarina ili kokosovog maslaca
- **250** gvocnog jogurta-borovnica
- **250** gvocnog jogurta-šumska jagoda
- **1/2** cašekisele pavlake
- **100** mlvocnog soka
- **5** trakaželatina
- **250** gzamrznutog šumskog voca
- **malomedu**

### **Priprema**

Istopiti margarin, dodati ga u sud sa mlevenim keksom i sve lepo sjediniti. Obložiti kalup (30cm prečnik) pek papirom, pa staviti bazu od keksa i margarina, dobro pritisnuti kašikom i ostaviti da se hlađi u frižideru.

U blender sipati voćni jogurt (ja sam koristila pola od borovnice, pola šumska jagoda), kiselu pavlaku i malo meda, pa sve izblendirati. Na kraju dodati i zaleeno šumsko voće i sve izmiksati dok se ne dobije ujednacena krema. Ostaviti sa strane.

U ciniju sa hladnom vodom staviti 5 traka želatina oko 10 minuta dok ne nabubri. Nakon toga u šerpici zagrejati sok, pa izvaditi želatin i malo procediti od viška vode. Staviti ga u zagrejan sok i istopiti. Ostaviti da se prohladi, ali pazite da se ne stegne (ako ga ostavite predugo bez nadzora). Na kraju dodati sok sa želatinom u predhodnu napravljen mix i sve promešati dobro.

Izvadite kalup, sipajte fil od vognog jogurta i želatina, pa ga ostavite da se dobro stegne u frižideru. Oko par sati.

### **Savet**

Pre služenja pažljivo nožem ili pak akalicom odvojiti stranice torte od kalupa, pa ga tek onda otvoriti. Dekorisati po želji. Prijatno!