

Jogurt torta sa nektarinama



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 3 kašike brašna

Za krem:

- 2 dl slatke pavlake
- 2 dl jogurta
- 5 nektarina
- 1 limun - sok
- 50 g šećera u prahu
- 10 g želatina

Priprema

Dobro umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno, uliti u kalup i peci u zagrejanj rerni na 160°C oko 15-ak minuta. Biskvit ohladiti i ne vaditi iz kalupa. Nektarine oljuštiti i skroz ih izmiksati. Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag i dodati šećer, vanilin šećer, jogurt, malo limunovog soka i izmiksane nektarine. Sve promešati i dodati želatin koji ste prethodno razmutili sa 4 kašike hladne vode. Krem izlijte na biskvit i ostavite sve par sati u frižideru da se stegne. Ukrasite po želji.

Savet

U krem možete dodala malo žute boje za kolače, ako želite da vam boja bude intenzivnija.