

Tortice sa jogurtom i vocem



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za bazu:

- **100 g** mljevenih badema
- **200 g** mljevenog keksa
- **malosoka** po izboru

Za kremu:

- **1 l** jogurta
- **3 kašike** šecera
- **2 kesice** želatine
- **oko 300 g** voce po izboru

Priprema

Za bazu: 100 gr mljevenih badema, 200 gr mljevenog keksa, malo soka po izboru (kod mene je sok od breskve) da se sve to fino zamesi, ako želite manje tortice zdelice obložite sa providnom folijom koje vire, da bi ih kasnije mogli lakše izvaditi, ili radite u velikom kalupu za torte, ciji obruc se skida. Keks utapkajte na dno kalupa, izravnajte. Za kremu: Želatinu zamutiti u 8 kašika hladne vode i ostaviti desetak minuta. U jogurt dodati šefer i promešati. Na laganoj vatri otopiti želatinu i umutiti u jogurt. Na podlogu staviti iseckane breskve (ili voce po vašem izboru) poredati voce (ako volite više voća, slobodno dodajte) i sve prelit sa jogurtom, staviti u frižider do sutradan. Ako se odlucite raditi u velikom kalupu, za torte, koji se otvara, obložite ga providnom folijom, kad sipate jogurt da ne iscuri). Ukrasite sa šlagom ako želite, ili sa voćem kao ja.

Savet