

Jogurt torta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 1 prašak za pecivo

Za krem:

- 150 g šlaga
- 1/2 l jogurta
- 300 g šecera
- 3 kesice želatina (3x10g)

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati mleko i ulje zatim u masu dodati brašno i prašak za pecivo pa sve dobro sjediniti. Smesu izruciti u kalup, kome se skidaju stranice (obim 28cm) i peci na 200 C oko 25 minuta.

Staviti jogurt sa šecerom u šerpu da se malo zagreje (ne sme da provri). Želatin rastopiti sa 7 kašika hladne vode i dodati u zagrejani jogurt pa dobro promešati da se ne naprave grudvice. Ostaviti da se malo prohladi uz povremeno mešanje. U meuvremenu umutiti šlag po uputstvu sa kesice i u njega sipati smesu od jogurta i želatina. Smesu polako promešati žicom za mucenje da se lepo sjedini. Deo krema sipati preko kore, staviti

voce, pa ostatak krema. Preko krema sipati smesu koja se pravi od 1 kesice želatina (napraviti ga prema uputstvu sa kesice). Ostaviti tortu preko noci u frižider da se stegne.

Savet