

## *Mermerna jogurt torta*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **200 g** mlecnog ili bevita keksa
- **100-150 ml** toplog mleka

#### **Jagoda krem:**

- **425 g** pasiranih jagoda (svežih ili zamrznutih)
- **50 g** šećera
- **1 kesica** želatina

#### **Jogurt Mousse:**

- **15 g** želatina (1.5 kesica)
- **600 ml** gušćeg jogurta
- **150 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **300 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

Jagoda krem: Smrznute jagode ostaviti na sobnoj temperaturi da se odmrznu ili sveže ocistiti, oprati i iseci, a zatim u blenderu izblendirati zajedno sa šećerom. Kesicu želatina preliti sa 4 kašike pasiranih jagoda i ostaviti da nabubri. Smesu od jagoda zagreјati (paziti da ne provri) na tihoј vatri, a onda dodati želatin sve vreme mešajući dok se ne istopi. Kremu ostaviti sa strane.

Jogurt Mousse: Slatku pavlaku cvrsto umutiti. Želatin preliti sa 3 kašike jogurta i ostaviti da nabubri. Jogurt, šećer i vanilin šećer dobro mikserom izmešati. Želatin na laganoј vatri rastopiti i uz neprestano mešanje dodati masi od jogurta. Zatim dodati umucenu slatku pavlaku i krem dobro izmešati.

Na dno kalupa (ø 28cm.) poređati keks prethodno namocen u toplo mleko. Obruć kalupa premazati uljem. Preko keksa sipati polovinu jogurt krema, zatim preliti jagoda kremom. Zatim sipati drugu polovinu jogurt krema i lagano promešati viljuškom, da ima izgled kao mermer.

Ukrašavanje: Od jagoda krema odvojte 4 kašike, sipajte na tortu pocevši od sredine (kao koncentricne krugove), a zatim cackalicom povlacite crte od sredine pa do ivice torte.

## **Savet**

Kora se može napraviti i na sledeći način: 125 g putera ili margarina, 250 g mlevenog keksa, Istopiti puter i izmešati sa samlevenim keksom. Na dno kalupa (ø 28cm.) ravnomerno rasporediti masu i ostaviti u frižideru dok se ne pripremi fil.