

Mermerna jogurt torta



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **200** gmlecnog ili bevita keksa
- **100-150** mltoplog mleka

Jagoda krem:

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

Jogurt Mousse:

- **15** g želatina (1.5 kesica)
- **600** ml gušceg jogurta
- **150** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **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 šecerom. Kesicu želatina preliti sa 4 kašike pasiranih jagoda i ostaviti da nabubri. Smesu od jagoda zagrejati (paziti da ne provri) na tihoj vatri, a onda dodati želatin sve vreme mešajuci dok se ne istopi. Kremu ostaviti sa strane.

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

Na dno kalupa (ϕ 28cm.) poreati keks prethodno namocen u toplo mleko. Obruc 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 povlacicite 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 (ϕ 28cm.) ravnomerno rasporediti masu i ostaviti u frižideru dok se ne pripremi fil.