

Vocna jogurt torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **750 g** mlevenog keksa
- **550 ml** hladnog mleka

Krem:

- **500 ml** slatke pavlake
- **500 g** jogurta
- **500 g** gocišćenih breskvi ili drugog voca
- **2 supene kašike** pekmeza od kajsije
- **4 supene kašike** kristal šecera
- **2 kesice** želatina

Priprema

Keks (petit, plazma, zlatni pek) pomešamo sa hladnim mlekom i zamesimo masu koja je laka za obradu. Masu podelimo na 3 dela. I između dva pek papira razvucemo oklagijom na velicinu modle za tortu. Ja koristim okruglu modlu sa rasklopivom ivicom od 28 cm precnika. Kore poslažemo jednu na drugu i sklonimo sa strane.

Slatku pavlaku ulupamo u ohlađenoj ciniji. Kada pavlaka bude gustine kao ulupani šlag smanjimo brzinu miksera i pažljivo miksamo da dobijemo cvrst šlag ali oprezno da ne bi premiksali i dobili puter.

Iseckano voce zajedno sa šecerom (ova kolicina je za slabije zaslažen krem) kuvamo bez dodavanja vode oko 10 min. Voce se prakticno samo otopi samo mu malo pomognemo sa gnjecalicom da bi dobili nešto kao pire sa

komadicima. Voce sklonimo sa vatre i u njega umešamo pekmez (nije obavezan sastojak). Želatin prelijemo sa 3-4 kafene kašikice vode da nabubri. Nabubrela želatin dodamo toplom vocu nakon što smo ga skinuli sa vatre i uz mešanje ga otopimo. Masi od voca dodamo 500 g jogurta sobne temperature. Mešavinu na kratko stavimo u zamrzivac, ne više od 10 minuta da masa postene mlaka, a da se ne bi želirala pre vremena.

Voce sa jogurtom uz mešanje dodamo ulupanoj slatkoj pavlaci. Masu sjedinimo lagano je mešajući na maloj brzini mikserom.

U obruc za tortu spustimo prvu koru i preko nje nanesimo polovinu fila. Tortu stavimo u zamrzivac na oko 15 min da se stegne malo. Preko fila pažljivo uz pomoc pek papira prebacimo drugu koru pa drugu polovinu fila. Tortu opet vratimo na oko 15 min u zamrzivac i na kraju sve prekrijemo trecim korom.

Tortu odlažemo u frižider da odstoji preko noci pa je tek onda ukrašavamo. Ukoliko tortu ukrašavate obicnim šlagom ili slatkim pavlakom može se dekorisat odmah po postavljanju trece kore. Ukoliko se koristi ganaš poželjno je da se ostavi da ocvrzne preko noci.

Savet

Ukoliko ne želite da se oseti želatin koristite 1.5 kesicu od po 8 grama, torta će biti kremastija ali dovoljno čvrsta za ukrašavanje.