

Jogurt-višnja torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** keksa
- **1 šoljica** mleka
- **200 ml** slatke pavlake
- **1 čaša** jogurta
- **4 kašičice** šećera u prahu
- **4 kašičice** kristal šećera
- **1 kesica** želatina
- **200 g** višanja

Priprema

Želatin sipati u šerpicu ili lončić, pa naliti sa 3/4 šoljice vode da nabubri. Nakon 10-tak minuta staviti na tihu vatru da se rastopi.

Za to vreme, slatku pavlaku početi mutiti, pa dodati šećer i šećer u prahu, pa mutiti dok se ne zgusne kao šlag. Dodati joj čašu jogurta, promešati, pa dodati rastopljen želatin i dobro promešati.

Krem podeliti na pola, u jednu staviti višnje i promešati.

Keks topiti u mleko, pa redjati na platou, premazati prvim slojem krema (belim). Preko toga opet redjati keks nakvašen mlekom, pa premazati kremom sa višnjama. Opet izredjati nakvašen keks, i kao završni sloj namazati ostatak belog krema, koji ste prethodno pomešali sa malo soka od višanja, ali ne skroz promešano, vec da ostanu i bela i roza boja.

Ostavite na se stegne i ohladi pre služenja. Prijatno :)

Savet