

Jogurt-višnja torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekeksa**
- **1 šoljicamleka**
- **200 ml** slatke pavlake
- **1 cašajogurta**
- **4 kašicicešecera u prahu**
- **4 kašicicekristal šecera**
- **1 kesicaželatina**
- **200 gvišanja**

Priprema

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

Za to vreme, slatku pavlaku poceti mutiti, pa dodati šefer i šefer u prahu, pa mutiti dok se ne zgusne kao šlag. Dodati joj cašu 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