

Jogurt torta sa nektarinama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200** gmlevenog keksa
- **100** gotopljenog margarina
- **50** mlgaziranog soka

Fil:

- **500** mljogurta
- **200** mlslatke pavlake
- **2** kesiceželatina
- **5** kašikešecera
- **5**nektarina
- **5**kajsija

Preliv:

- **1** kesicapreliva za torte
- **1** kesicašlaga

- 3nektarine

Priprema

Keks pomešati sa otopljenim margarinom i sokom pa formirati koru u okruglom kalupu (26 cm). Ostaviti u frižider. Jogurt sipati u šerpicu, dodati šećer i staviti na tihoj vatri da se šećer istopi. Želatin preliti sa malo vode (tek da ogrezne) sačekati par minuta da nabubri.

Kada se šećer u jogurtu istopio i jogurt zagrejavao skloniti ga sa vatre (ne treba da vri) dodati nabubrela želatin i mešati sve dok se želatin ne istopi i sjedini sa jogurtom. Ostaviti sa strane da se skroz ohladi.

Iseckati kajsije i nektarine, izmutiti slatku pavlaku.

Kada se jogurt ohladio pomešati ga sa slatkom pavlakom. Mešati kašikom. Dodati iseckano voće i sve lepo izmešati.

Sipati fil u kalup preko keksa i ostaviti u frižider da se skroz stegne.

Ocistiti nektarine iseckati ih pa ih poređati preko torte. Pripremiti preliv prema uputstvu pa preliti preko torte. Ostaviti opet u frižider da se stegne. Posle par sati skinuti obruc sa kalupa pa ukasiti tortu umucenim šlagom.

Savet