

Jogurt torta sa nektarinama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- **200 gm**levenog keksa
- **100 ml**gotopljenog margarina
- **50 ml**gaziranog soka

Fil:

- **500 ml**jogurta
- **200 ml**slatke pavlake
- **2 kesice**želatina
- **5 kašike**šecera
- **5**nektarina
- **5**kajsija

Preliv:

- **1 kesica**preliva za torte
- **1 kesica**šлага

- 3 nektarine

Preparacija

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

Kada se šefer u jogurtu istopio i jogurt zagrejao skloniti ga sa vatre (ne treba da vri) dodati nabubreli 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 poreati 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 ukrasiti tortu umucenim šlagom.

Savet