

## **Jogurt torta (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za biskvit:**

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike hladne vode
- 1/4 kašikice praška za pecivo
- 3 kašike brašna

#### **Krema:**

- 200 ml slatke pavlake
- 200 ml jogurta
- 2 kesice želatine
- 3 kašike šecera

#### **I još:**

- malovoca po izboru

### **Priprema**

3 jaja, 3 kašike šecera, dobro izraditi sa mikserom dok mešavina jaja i šecera ne pobeli, dodati 3 kašike hladne vode, promešati, dodati brašno pomešano sa praškom ua pecivo. U okrugli kalup, (24 cm) koji ste ili premazali sa maslacem i posuli sa malo brašna ili stavili papir za pecenje, ulite smesu za biskvit. Biskvit peci na 180, kad je gotov, ohladiti i prerezati na pola, da dobijete 2 kore. Krema: 200 ml slatke pavlake, 200 ml jogurta, može

obični, a može i voćni, 2 želatina, 3 velike kašike šecera. Želatinu prelitи sa 8 kašika hladne vode, kad nabubri, pola jogurta istresite u šerpu i 3 kašike šecera, zagrejati da se želatina otopi do kraja, ne da zavri, kad je otopljeno dodajte preostali jogurt. U tu smesu umutite šlag (slatku pavlaku) koji ste izmiksali. Lagano sve sjedinite kašikom. Po želji dodajte naseckanog voća. Sve to istresite na piškotu koju ste stavili u kalupu i gore opet piškota. Ostavite toru par sati u frižidetu. Kad se fil stvrdnuo, tortu okrenite na tacnu, ukrasite je voćem i šlagom, kako volite. Ovu tortu radim i sa višnjama i sa kajsijama i sa breskvama, ribizlama i svaka kombinacija je dobra.

### Savet