

Letnja torta sa vocnim jogurtom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 gmlevene plazme
- 100 gmargarina ili kokosovog maslaca
- 250 gvocnog jogurta-borovnica
- 250 gvocnog jogurta-šumska jagoda
- 1/2 cašekisele pavlake
- 100 mlvocnog soka
- 5 trakaželatina
- 250 gzamrznutog šumskog voca
- malomeda

Priprema

Istopiti margarin, dodati ga u sud sa mlevenim keksom i sve lepo sjediniti. Obložiti kalup (30cm precnik) pek papirom, pa staviti bazu od keksa i margarina, dobro pritisnuti kašikom i ostaviti da se hladi u frižideru.

U blender sipati vocni jogurt (ja sam koristila pola od borovnice, pola šumska jagoda), kiselu pavlaku i malo meda, pa sve izblendirati. Na kraju dodati i zaleeno šumsko voce i sve izmiksati dok se ne dobije ujednacena krema. Ostaviti sa strane.

U ciniju sa hladnom vodom staviti 5 traka želatina oko 10 minuta dok ne nabubri. Nakon toga u šerpici zagrejati sok, pa izvaditi želatin i malo procediti od viška vode. Staviti ga u zagrejan sok i istopiti. Ostaviti da se prohladi, ali pazite da se ne stegne (ako ga ostavite predugo bez nadzora). Na kraju dodati sok sa želatinom u predhodnu napravljen mix i sve promešati dobro.

Izvadite kalup, sipajte fil od vocnog jogurta i želatina, pa ga ostavite da se dobro stegne u frižideru. Oko par sati.

Savet

Pre služenja pažljivo nožem ili pak akalicom odvojiti stranice torte od kalupa, pa ga tek onda otvoriti. Dekorisati po želji. Prijatno!