

Torta jagoda jogurt



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **200 g** mlevenog keksa
- **140 g** margarina
- **1 kašik** rendane korice limuna
- **5 kašik** eruma

Fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kašik** rendane limunove korice
- **2 kesice** vanilin šecera
- **130 g** prah šecera
- **800 ml** grčkog jogurta
- **2 kesice** želatina
- **10 kašik** vode

Priprema

Mleveni keks izmešamo sa otopljenim margarinom i rendanom koricom limuna. Gotovu smesu utapkamo u kalup precnika 26 cm.

Slatku pavlakubizlupamo u cvrst sam, podelimo na dva dela. U jednu polovinu sipamo jogurt, prah secer, vanil šecer i imiksamo. Želatin izmešamo sa vodom ostavimo da nabubri par minuta, stavimo na ringlu i otopimo vodeci racuna da ne provri sipamo u fil i izmiksamo. Dodamo naseckonu jagodu i promešamo.

U kalup preko kore prvo razmazemo slatku pavlaku i preko stavimo fil sa jagodama.

Ostavimo par sati u frižideru da se zategne, skinemo obruc sa kalupa i ukrasimo po želji.

Savet

Umesto jagoda mogu se koristiti i maline.