

Yogurette torta



Tko voli yogurette čokoladice obožavat će ovu tortu . Kako se bliži ljeto napravila sam jednu ljetnu tortu za vas . Zbog jogurta i jagoda torta je laganog i osvježavajućeg okusa .

SASTOJCI ZA BISKVIT :

(koristi se šalica od 250 ml)

3 jaja (L)

1 vanilien šećer

1 šalica šećera

$\frac{1}{2}$ šalice ulja

$\frac{1}{2}$ mineralne vode

1 $\frac{1}{2}$ šalica brašna

1 prašak za pecivo

10 g . kakaa

ZA FIL :

2 paketića želatine u prahu = 20 g (ili 12 listića)

400 ml . slatkog vrhnja

1 šlag fix

250 g . sviježeg sira
500 g . čvrstog jogurta 10 %
3 žlice limunovog soka
500 g . jagoda
100 g . šećera u prahu
200 g . bijele čokolade
10 žlica vode

DEKORACIJA :

5 paketića yogurette čokoladice
8 jagoda
1 šlag fix
200 ml . slatkog vrhnja

POSTUPAK :

- 1 . zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva ...
- 2 . jaja , šećer i vanilien šećer pjenasto izmiksati te dodati ulje pa nastaviti miksati 2 minute ...
- 3 . dodati prosijano brašno , kakao , prašak za pecivo i mineralnu vodu te sve laganim kružnim pokretima dobro sjediniti ...
- 4 . dno kalupa obložiti pak papirom a rubove premazati uljem ili maslacem te istresti biskvit u kalup promjera 26 i peći ga nekih 40 – 45 minuta ...
- 5 . biskvit osloboditi iz kalupa te ga ostaviti da se u potpunosti ohladi ...
- 6 . za fil treba prvo otopiti čokoladu na pari , te je maknuti

sa posude u kojoj je voda kako bi se čokolada mogla ohladiti (smije biti samo malo topla) ...

7 . želatinu rastopiti u vodi , izmješati te je ostaviti oko 10 minuta da nabubri ...

8 . u međuvremenu slatko vrhnje malo izmiksati i dodati šlag fix te ga nastaviti miksati dok se ne umuti . Kad se umuti ostaviti ga nakratko sa strane kako bi pripremili ostale sastojke ...

9 . jagode izrezati na sitne kockice te ih isto ostaviti na stranu ...

10 . u posudu staviti jogurt , sir , šećer u prahu , limunov sok pa dobro izmiksati . Odvojiti 4 žlice od te smjese za želatinu ...

11 . sjediniti umućeno slatko vrhnje sa jogurtom koji ste izmiksali i čokoladom ...

12 . želatinu otopiti u mikrovalnoj pećnici samo na par sekundi te u nju dodati one 4 žlice jogurta što ste bili odvojili i izmješati skupa sa želatinom ...

13 . istresti pripremljenu želatinu u fil te sve dobro izmješati ...

14 . dodati jagode i sve dobro sjediniti ...

15 . hladan biskvit prepoloviti te gornja strana biskvita poslužiti će nam kao dno torte ...

16 . staviti visoki обруč okolo kore te istresti vise od pola fila na donji biskvit . Zatim uzeti drugi biskvit te ga okrenuti naopako i staviti ostatak fila .

17 . poravnati tortu te je staviti najbolje preko noći u hladnjak ...

18 . za dekoraciju jagode prepoloviti i umutiti slatko vrhnje

sa šlag fixom ...

19 . površinu torte premazati šlagom , poredati jagode uz rub torte a u sredinu izrezati dvije yogureta čokoladice te okolo cijele torte poredati ostale čokoladice . Tortu možete ukrasiti i po vašoj želji .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri