

Ciasto jogurtowe

Autor: **nikitka**Przepisów: **3** Ocena: **102**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ciasto jogurtowe Delecty, pół opakowania
- margaryna, 70g
- jogurt naturalny, 470g
- jajka, 2
- galaretki truskawkowe, 2
- mandarynki, 2 puszki
- marmolada wieloowocowa, 150g

Sposób przygotowania:

- 1 Rozpuścić margarynę i lekko ostudzić.
- 2 Do miski wsypać ciasto jogurtowe, dodać 2 całe jajka, 70g jogurtu naturalnego, roztopioną margarynę. Wszystko utrzeć mikserem ok 2-3 min. Ciasto wyłożyć na wysmarowaną margaryną i bułką tartą tortownicę o średnicy 23. Piec ok 25-30 min w temp.180 C.
- 3 Rozpuścić 2 galaretki w 1,5 szklanki wody, ostudzić.
- 4 Upieczone i wystudzone ciasto przekroić na 2 części. Spód smarujemy marmoladą wieloowocową i przykrywamy drugim krążkiem. Na górze układamy mandarynki z puszki (mogą być też inne owoce).
- 5 Pozostały jogurt naturalny mieszamy z ostudzoną galaretką,(wkładamy dosłownie na 1-3 min do lodówki, gdyż masa bardzo szybko się ścina, najlepiej gdy ma konsystencję gęstej śmietany), następnie wylewamy masę jogurtową na wierz ciasta i całość wkładamy na 2-3 godziny do lodówki

Twoje notatki do przepisu: