

# Jogurtowy torcik z owocami



Autor: **Swiat\_Kobiety**  
Przepisów: **3277** Ocena: **28008**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Spód:
- 100 g kostki do pieczenia
- 200 g herbatników. Masa:
- 600 g jogurtu naturalnego
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 3 łyżeczki żelatyny. Wierzch:
- 400 g miękkich owoców
- 1 galaretka pomarańczowa

## Sposób przygotowania:

- 1 ?Herbatniki pokrusz w malakserze lub tłuczkiem. Kostkę do pieczenia rozpuść w rondelku z 2 łyżkami wody i wymieszaj z herbatnikami.
- 2 ?Tortownicę o średnicy 20 cm wyłóż papierem do pieczenia. Do tortownicy przełóż 2/3 masy herbatnikowej i dociśnij łyżką.
- 3 ?Żelatynę zalej kilkoma łyżkami zimnej wody i odstaw. Gdy napęcznieje, podgrzej, aby się rozpuściła i wymieszaj z jogurtem, cukrem pudrem i cukrem waniliowym.
- 4 ?Masę jogurtową wyłóż na herbatnikowy spód w tortownicy i posyp resztą masy herbatnikowej. Odstaw do lodówki, by całość stężała.
- 5 ?Galaretkę rozpuść w jednej szklance gorącej wody. Gdy galaretka wystygnie, włóż do niej owoce i poczekaj, aż zacznie tężeć.
- 6 ?Na torcik wyłóż owoce z galaretką i odstaw na kilka godzin do lodówki.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: