





przepisy.pl

Torcik jogurtowy z owocami - VIDEO



 0 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C  tortownica

Składniki:

spód

- herbatniki - 200 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- woda - 2 łyżki

masa

- jogurt naturalny - 600 gramów
- cukier puder - 100 gramów
- cukier waniliowy - 2 łyżeczki
- żelatyna - 3 łyżeczki

wierzch

- galaretką - 1 opakowanie
- sezonowe owoce (np. maliny, jagody)

Sposób przygotowania:

1. Rozkrusz herbatniki blenderem. Dodaj roztopioną z 2 łyżkami wody kostkę do pieczenia Kasia i wymieszaj.
2. Tortownicę wysmaruj kostką Kasia i wyłóż papierem do pieczenia. Wyłóż 2/3 przygotowanej wcześniej masy herbatnikowej.
3. Podgrzej żelatynę z kilkoma łyżkami wody. Przygotuj masę jogurtową: wymieszaj jogurt z cukrem pudrem, cukrem waniliowym oraz przygotowaną wcześniej żelatyną.
4. Gotową masę jogurtową wyłóż na herbatnikowy spód. Pozostałą część masy herbatnikowej rozprowadź równomiernie na torcik.
5. Przygotuj galaretkę według receptury podanej na opakowaniu. Wystudź ją i następnie wymieszaj z owocami. Całość przełóż do tortownicy.
6. Odstaw do lodówki do wystudzenia.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl