





# Tort malinowy

przepisy.pl






 15 minut  Łatwe

## Składniki:

- herbatniki lub ciastka typu digestive - 150 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 55 gramów
- jogurt - 500 gramów
- śmietanka 30% - 284 mililitry
- żelatyna - 24 gramy
- drobny cukier - 100 gramów
- czerwona galaretka - 1 opakowanie
- maliny - 200 gramów
- syrop malinowy - 50 mililitrów

## Wskazówki pieczenia:

 0 minut  °C

 tortownica o średnicy 22 cm

## Sposób przygotowania:

1. Aby przygotować spód tarty, dokładnie pokrusz herbatniki.
2. Rozpuść Kasię, wymieszaj z pokruszonymi herbatnikami lub ciastkami typu digestive i ułóż w tortownicy o średnicy 22 cm wyłożonej papierem do pieczenia.
3. Ubij jogurt, aby nadać mu gładką konsystencję. Ubij śmietankę 30% i wymieszaj z jogurtem. Odstaw na bok.
4. Rozpuść żelatynę w 150 ml wody. Dodaj 75 g cukru i dokładnie wymieszaj, aż cukier się rozpuści. Dodaj do miski z jogurtem i śmietanką 30% i rozlej masę na przygotowany spód ciasta. Tartę włóż do lodówki na 2 godziny.
5. Przygotuj galaretkę według instrukcji na opakowaniu. Dodaj do niej syrop malinowy, jeśli go używasz. Po podgrzaniu galaretki, zdejmij ją z ognia i mieszaj od czasu do czasu.
6. Ułóż maliny na cieście. Galaretkę wylej na wierzch ciasta i studź je przez kolejną godzinę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)