

Jogurtowy torcik

Przepis dodany przez użytkownika russet

Lekki z malinami.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 1/2 kostka(i)
- polewa czekoladowa - 8 dag
- czekoladowe płatki śniadaniowe - 17 dag
- żelatyna - 8 łyżeczka(i)
- kremówka - 50 dag
- jogurt - 50 dag
- mielone migdały - 5 dag
- cukier - 10 dag
- cukier waniliowy - 1 op.
- sok z limetki - z 1 szt.
- śmietana 22% - 15 dag

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Stopić masło. Posiekać polewę, stopić w kąpieli wodnej. Wymieszać z masłem, migdałami i pokruszonymi płatkami. Nasmarować tortownicę olejem, spód wylepić masą płatkową. Ochładzać 1 i 1/2 h. Żelatynę rozmoczyć w zimnej wodzie. Śmietanę ubić na sztywno. Jogurt wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym, sokiem z limetki i śmietaną 22%. Żelatynę rozpuścić podgrzewając, wymieszać z masą jogurtową, ochłodzić. Gdy masa zacznie tężeć połączyć ją z ubitą śmietaną. Wymieszać z 25dag malin. Rozsmarować na spodzie. Ochładzać 4h. Torcik posypać resztą malin.