

Lekkie ciasto cytrynowo- jogurtowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Lekkie ciasto cytrynowo- jogurtowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag sucharków, 12, 5 dag masła, tyle samo cukru, 5 dag wiórków kokosowych -
- 7 łyżek żelatyny, 3 żółtka -
- pół litra Jogurtu Śmietankowego, 40 dag śmietany kremówki -
- sok i starą skórkę z jednej cytryny -

Etapy przyrządzania:

1. Zaczynij od zmielenia sucharków i dodaj do nich stopione masło oraz wiórki kokosowe. Taką masę wstaw na pół godziny do lodówki. Następnie ubij żółtka z cukrem. Do tak powstałego kremu dodaj Jogurt Śmietankowy, sok, skórkę z cytryny i żelatynę. Ubij śmietanę i dodaj ją do kremu jogurtowego. Krem włóż na cztery godziny do lodówki. Aby ciasto nabrało wyrazu, przyrumień na patelni wiórki kokosowe, a następnie posyp nimi wierzch tortu. Dekoracją mogą być również skórki ze spiralnie obranej cytryny.

