

Voćna jogurt torta



Potrebni sastojci:

Podloga:

- 300 g mljevenog keksa
- 100 g otopljenog maslaca
- 40 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera
- 100-120 ml mlijeka

Fil:

- 700 ml mlijeka (2,8% m.m.)
- 2 vrećice Dr. Oetker Original pudinga s okusom slatkog vrhnja
- 220 g šećera
- 450 g grčkog tipa jogurta sa kajsijom
- 17 g Dr. Oetker mljevene želatine
- 100 ml slatkog vrhnja
- 150 g breskvi (očišćene, isjeckane)

Krema za ukrašavanje:

- 300 g bijele čokolade za kuhanje
- 200 ml slatkog vrhnja (biljno)
- boja za kolače (boja kajsije, boja u prahu)

Još potrebno:

- Dr. Oetker Dekor – mix perle soft
- listići mente
- breskve

Priprema:

Prvo pripremiti fil...U lončiću natopiti mljevenu želatinu sa 6 kašika vode i ostaviti oko 5 minuta da nabubri. Puding i šećer pomiješati sa 1 dl hladnog mlijeka u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. U vrućem mlijeku zakuhati puding bez grudvica uz stalno miješanje. Kad je puding gotov smaknuti sa šporeta. Želatinu otopiti na najmanjoj temperaturi i odmah umiješati u vruć puding. Dodati odmah i hladan grčki jogurt sa kajsijama (možete koristiti i druge ukuse grčkog jogurta u omiljenoj kombinaciji sa svježim voćem). Sve još jednom promiješati i prekriti površinu fila prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje... Kad se fil ohladio, izmiksati 100 ml slatkog vrhnja u čvrst šlag, a zatim lagano izmiksati i ohlađen fil kako bi se smjesa ujednačila i da ne bi nastale grudvice. Izmiksano slatko vrhnje u fil dodati uz ručno miješanje silikonskom špatulom, a potom dodati i sjeckane breskve i sve lagano promiješati. Fil prebaciti u posudu oblika „polulopte“ d=20 cm, obloženu prozirnrom folijom, tako da folija prelazi nekoliko cm ivicu posude. Poravnati fil i površinu prekriti još jednim komadom prozirne folije, te ostaviti u frižider na hlađenje 12 h (najbolje preko noći).

Za podlogu sve sastojke pomiješati i umijesiti ručno u kompaktnu smjesu (količina čokoladnog mlijeka zavisi od vrste keksa koji koristite). Pripremiti kalup za tart d=22 cm i obložiti ga prozirnrom folijom. Smjesu utisnuti u kalup i ostaviti na hlađenje.

Za kremu za ukrašavanje čokoladu izlomiti u odgovarajućoj šerpici, prelići slatkim vrhnjem i zagrijavati na umjerenoj temperaturi uz stalno miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa šporeta i po želji dodati i malo boje za kolače (boja u prahu). Prekriti površinu krema prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje u frižider dok se krema potpuno ne stegne (najbolje preko noći).

Kad se krema stegnula potrebno ju je još izmiksati najvećom brzinom miksera oko 5 minuta dok se ne dobije glatka, čvrsta krema. Gotovu kremu prebaciti u vrećicu za ukrašavanje u koju smo stavili zvjezdasti nastavak za ukrašavanje 1M kojim ćemo formirati oblike ružica (kremu miksjate pošto posložite tortu na tanjir za posluživanje).

Potpuno ohlađen i stegnut fil izvaditi iz frižidera i osloboditi gornje folije, a donju foliju dobro zategnuti ka vani. Zatim na posudu sa filom pažljivo staviti stegnutu podlogu od keksa, a na nju i tanjir za posluživanje i sve zajedno preokrenuti tako da je posuda sa filom sada sa gornje strane. Ako je potrebno dodatno centrirajte posudu tako da bude tačno na srediti podloge. Ukloniti posudu i foliju sa fila. Ukasiti tortu čokoladnom kremom za ukrašavanje i dodatno ukasiti listićima mente, mix perlama i komadićima breskve u obliku srca. Tortu čuvati u frižideru.

Napomena: Tortu možete pripremiti i u klasičnom okruglom kalupu za torte d=22 cm. U tom slučaju keks podlogu pripremiti u obruču za torte, preko odmah nanijeti gotov puding-jogurt fil i sve zajedno rashladiti u frižideru min 6 h, a zatim osloboditi od obruča i ukasiti tortu kremom zaukrašavanje.