

# Jogurt torta sa jagodama i piškotama



**Vrijeme pripreme: 60 min**

**Potrebni sastojci za 16 komada:**

## **Podloga:**

- 400 g Piškota
- 2 dl hladnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker vanilin šećera

- 600 g jagoda

## **Krema od jogurta:**

- 2 dl vrhnja za šlag
- 600 g čvrstog jogurta (3.2% m.m.)
- 250 g mascarpone sira (sobne temperature)
- 170 g šećera u prahu
- 2 vrećice Dr. Oetker limun šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker mljevene želatine
- 8 kašika vode

## **Preliv od jagoda:**

- 1 vrećica Dr. Oetker preliva za torte s okusom jagode
- 2 kašike šećera
- 2.5 dl vode

## **Dekoracija:**

- 2 dl slatkog vrhnja
- jagode

## **Priprema:**

Pripremiti obruč za torte d=24 cm i tanjir za torte na kome ćete slagati tortu (obruč postaviti na tanjir). U mlijeko dodati vanilin šećer i kratko miješati kako bi se šećer otopio. Piškote kratko potopiti u mlijeko (samo jednu stranu), i nenamočenu stranu piškote slagati uz obruč. Obložiti cijeli obruč torte piškotama, a zatim posložiti namočene piškote i po dnu.

Jagode očistiti i isjeckati.

Vrhnje za šlag izmiksati, a zatim dodati šećer, limun šećer, jogurt i mascarpone sir i sve izmiksati (mascarpone sir treba biti sobne temperature).

Želatinu u manjoj šerpici preli sa 8 kašika vode i ostaviti oko 5 minuta da nabubri, a zatim otopiti na najmanjoj temperaturi.

Otopljenu želatinu dodati u kremu uz miksanje (želatinu sipati na metlice miksera).

Polovinu kreme nanijeti na piškote i poravnati. Preko kreme rasporediti polovinu nasjeckanih jagoda (po želji preko jagoda možete nanijeti još 2-3 kašike kreme). Zatim ponoviti još jednom redoslijed sloj piškota – druga polovina kreme – nasjeckane jagode.

Preliv za torte pripremiti tako što sadržaj vrećice pomiješamo sa 2 kašike šećera i postepeno uz miješanje dodajemo 2.5 dl vode. Sve zagrijavati na jačoj temperaturi uz stalno miješanje dok ne zavrije. Preliv odmah pažljivo preli preko jagoda.

Tortu rashladiti u frižideru min 5h (najbolje preko noći).

Dekorirati umućenim vrhnjem za šlag i svježim jagodama.

Prijatno!