

Йогуртовий торт

Свіжо, смачно, легко та швидко!

На перший погляд здається є неможливим, щоб торт містив усі ці речі одразу. Але Ви ще не куштували наш холодний йогуртовий торт - ніжний десерт зі свіжим смаком, збагачений соковитими лісовими ягодами.

Не залежно від того, чи Ви є фаховим кухарем, чи ні, цей торт готується майже миттєво й з великим захопленням, а що важливіше - не потребує духовки ані печі, тому й ідеально підходить для гарячого сезону літа та теплої бабиної осені.

Цей холодний торт з йогуртом стане вашим улюбленим літньо-осіннім десертом. Тож насолоджуйтесь поєднанням розмаїтих смакових комбінацій: змінійте смак йогурту, побавтесь фруктовим наповненням за Вашим смаком, або відповідно до сезону. З таким розмаїттям Ви дегустуватимете кожного разу новий торт!

Ви уже збагнули, що як альтернативу натуральному білому йогурту можна використовувати інший фруктовий йогурт або інші фруктові ароматизатори. За таких умов рекомендуємо Вам зменшити дозу цукру, оскільки фруктовий йогурт уже і так солодкий.

Для декорування торта можна використовувати свіжі сезонні фрукти за смаком, або зробити фруктове пюре й залити поверхню.

Для коржа основи:

- 280 г пісочного печива
- 170 г вершкового масла
- 30 коричневого цукру

Для йогуртового крему:

- 700 мл натурального йогурту
- 60 мл молока
- 50 г цукру

- 20 г желатину в листках
- 300 мл вершків для збивання
- 1 лимон

Для декору:

- Лісові фрукти за смаком

Для початку потрібно підготувати тортівницю розміром 20 см. Вирізати круг пергаменту у розмір дна тортівниці й застелити його.

Для приготування коржа-основи, необхідно розтопити масло і відставити охолоджуватися. Печиво покласти у блендер і подробити до дрібної одноманітної крихти.

Перекласти крихти в миску, додати розтоплене масло й коричневий цукор, перемішати до утворення тістоподібної суміші.

Суміш викласти у приготовлену тортівницю та добре утрамбувати ложкою, щоб утворився корж-основа.

Поставити основу в холодильник на 30 хв щоб добре застигло й схопилося масло.

У той час, на 10 хв, покласти желатин у миску з холодною водою щоб розмочити.

У малій каструлі нагріти молоко до гарячості, але не кип'ятити, зняти з вогню. Відтиснути желатин від води й розчинити помішуючи у гарячому молоці. Охолодити.

Міксером збити вершки разом із цукром.

Йогурт вилити у велику миску, додати охолоджений желатин розведений у молоці та перемішати. Покласти потерту цедру лимона, за бажання сік з половини лимона.

Поступово в йогурт додати збиті вершки перемішуючи лопаткою до однорідності.

Готовий йогуртовий крем вилити у тортівницю з коржем-основою. Верх

зарівняти й поставити застигати у холодильник на 5 год.

Як тільки крем добре стягнеться торт зняти тортівницю, перекласти його на таріль і прикрасити лісовими ягодами чи фруктами за Вашим смаком та подавати до столу.

Торт добре зберігається у холодильнику декілька днів. Смакуйте на здоров'я.

















