

## JOGURT TORTA SA JAGODAMA

- 500 gr jagoda
- 3 jogurta čvrsta
- 3 jogobele
- 3 vrećice želatine
- pola litra vrhnja za šlag
- 1 preljev za torte, crveni

Želatinu namočite prema uputstvima na vrećici. Na gotovu podlogu složite 350 gr jagoda koje ste prije oprali, posuli malo sa cukrom i po želji sa malo likera od naranče. Obične jogurte pomiješajte sa pola vrhnja za šlag, dodajte pet žlica cukra, koricu od jednog limuna i malo soka od limuna, te 1,5 vrećicu namočene želatine. Ostatak jagoda smiksajte, dodajte jogobelu od jagode te drugu polovicu umućenog vrhnja za šlag, 4 žlice cukra, i 1,5 vrećicu želatine. Na podlogu prekrivenu jagodama stavite najprije smjesu od jogobele pa na to smjesu od jogurta. Stavite u hladnjak sat vremena. Otopite preljev i s tim prelijte tortu po vrhu. Režite sat vremena poslije. U slast.....

