

Ciasto jogurtowe

data aktualizacji: 2021.05.17 autor: Redakcja



Składniki:

- 1 paczka biszkoptów
- 0,5 litra jogurtu naturalnego
- 6 łyżeczek żelatyny
- 3 galaretki
- 1/4 szklanki cukru
- truskawki

1 galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i przelać na talerz zostawić do zastygnięcia. Drugą galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić, by lekko zaczęła tężeć. W tym czasie żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości ciepłej wody. Spód niedużej tortownicy wyłożyć biszkoptami. Zimny jogurt przelać do miseczki lekko zmiksować. Dodać cukier i chwilę zmiksować razem. Potem dodać ciepłą żelatynę i tężejącą galaretkę. Całość dokładnie zmiksować. Do masy dodać galaretkę pokrojoną w kostkę i delikatnie wymieszać. Wyłożyć na biszkopty. Wstawić do lodówki. Ostatnią galaretkę rozpuścić w gorącej wodzie i zostawić, aż zacznie tężeć. Truskawki umyć i przekroić na pół. Ułożyć na zastygniętej masie jogurtowej. Zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/38620-ciasto-jogurtowe>