

# Jogurtinis tortas su uogomis

Skanus desertas su uogomis kiekvienam!

8 porcijos



Lengvai paruošiamas

iki 40 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

apie 100 g graikinių riešutų arba migdolų, anakardžių  
300 g trapių sausainių  
100 g sviesto  
30 g „Dr.Oetker“ želatinos  
500 ml grietinėlės 36 proc.  
170 g cukraus  
1 a.š. „Dr.Oetker“ ekologiškos vanilės ekstrakto  
500 ml natūralaus jogurto  
150 g aviečių arba braškių, konservuotų persikų  
0,5 pak. „Dr.Oetker“ uogų skonio želė  
100 g šilauogių arba vynuogių, spanguolių, aviečių, kivių

- 1 Torto pagrindui sausinius ir riešutus sugrūskite iki trupinių konsistencijos ir dubenyje sumaišykite su ištirpintu sviestu. Šią masę sukėskite į kepimo popieriumi išklotą 23 cm skersmens formą. Šaukštu trupinius tolygiai paskleiskite ir prispauskite prie dugno. Formą padėkite į šaldytuvą.
- 2 Į stiklinę įpilkite 150 ml karšto vandens ir jame maišykite želatiną, kol grūdeliai ištirps.
- 3 Dideliame dubenyje išplakite grietinėlę, cukrų ir vanilės ekstraktą, kol grietinėlė taps puri. Tada supilkite jogurtą ir viską išplakite. Pusę šios masės supilkite ant sausainių sluoksnio formoje. Tada užberkite avietes. Ant šių supilkite likusią grietinėlės ir jogurto masę. Paviršių išlyginkite ir padėkite formą į šaldytuvą.
- 4 Uogų skonio želė supilkite į stiklinę, užpilkite 200 ml karšto vandens ir maišykite, kol želė grūdeliai ištirps. Kai želė atvės, užpilkite ant sustingusio grietinėlės bei jogurto sluoksnio. Sudėkite ant viršaus šilauoges ir vėl gražinkite formą į šaldytuvą. Po 1-2 val. ragaukite.



Patarimai ir gudrybės

- Tortui gaminti tinka įvairios uogos: šilauogės, mėlynės, avietės, braškės, vyšnios, serbentai. Taip pat tinka susmulkinti vaisiai: kiviai, ananasai, mangai, kriaušės, obuoliai, persikai, mandarinai ir pan.
- Torto pagrindui paruošti riešutus galima pakeisti tokiu pačiu kiekiu sausainių.

