
Tort jogurtowo-brzoskwiniowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3587 razy.

Składniki na 16 porcji:

Na ciasto:

10 czubatych łyżek mąki (20 dag),

6 płaskich łyżek masła lub margaryny

(12 dag),

6 łyżek cukru (12 dag),

5 łyżek cukru pudru (10 dag),

4 jajka,

1 torebka cukru waniliowego,

2 łyżeczki proszku do pieczenia,

tłuszcz do formy.

Na nadzienie:

2 pojemniki (po 20 dag) jogurtu natu

ralnego,

1 pojemnik (20 dag) śmietany kremówki

1 cytryna,

1 puszka moreli (425 ml),

4 łyżki cukru,

1 łyżka cukru pudru,

9 łyżeczek żelatyny

Utrzeć tłuszcz z cukrem i cukrem waniliowym. Rozdzielić dwa jajka. Dodać do masy żółtka i pozostałe całe jajka, przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia.

Posmarować tłuszczem tortownicę (o średnicy 26 cm), napęlić ciastem.

Piec 40 minut w temperaturze 200 stopni. Ubić białka z pudrem, posmarować ciasto na 20 minut przed końcem pieczenia.

Wystudzić, przeciąć na połowę. Utrzeć skórkę z cytryny, wycisnąć sok.

Dodać do jogurtu z cukrem i rozpuszczoną żelatyną. Kiedy masa lekko zastygnie, wymieszać z ubitą śmietaną.

Osączyć morele, obłożyć spód tortu, posmarować kremem. Wstawić na godzinę do lodówki. Przykryć drugą częścią, posypać pudrem.

"Świat Kobiety"