

Jogurt torta

u letnjim danima je pravo osvezenje!

1 Kora:umutiti koru od 3 jajeta ,150g secera.

2

3

4 Zatim dodati brasno i prasak za pecivo ,pola deci mleka i pola deci ulja.

5

6

7 Peci na 180-200Å°c.

8

9

10 fil: Dobro zagrejati 3 jogurta i 150g secera ali jogurt ne sme da provri

12

Sastojci:

jaja tri

secera 150g

brasna 150g

praska za pecivo pola

mleka pola deci

ulja pola deci

jogurta tri

secera 150g

listova zelatina 6-7

slaga pola litre

14 Pripremiti zelatin **tri**
kesice ili 6-7listova

15 Dodati zelatin u jogurt i mesati.

16

17

18 Ostaviti da se skroz ohladi.

19

20

21 Umutiti pola litre slaga i umesati u masu sa
jogurtom dodati voce po zelji i istresti na koru

22

23

24 Tortu isarati po zelji i drzati u frizideru.

Napomena:
prijatno