

## Йогуртовый торт

Автор: Jaxa

06.03.2011 20:57 -

---



Нежный йогуртовый торт идеален для праздников и дней рождения.

### Требуемые ингредиенты Тесто:

- Сахар-песок – 80 г;
- мука пшеничная – 200 ;
- яйца – 1 шт;
- масло сливочное – 80 г.

### Крем:

- Йогурт натуральный – 600 мл;
- сливки – 400 мл;
- виноград красный – 400 г;
- яйца – 2 шт;
- желатин – 8 пластинок;
- сахар-песок – 100 г;
- фисташки измельченные – 3 ст.л.;
- ванильный сахар – 1 пакетик.

Смешиваем сахар с какао, после добавляем их в муку. Берем охлажденное сливочное масло, нарезаем кубиками и начинаем рубить его вместе с мукой. Когда получится крошка, в эту крошку вбиваем яйцо и замешиваем тесто. Тесто оборачиваем пищевой пленкой и ставим в холодильник на 30 минут. После раскатываем его по нужной нам форме (круглой или квадратной) и запекаем в духовке около 15-ти минут.

## Йогуртовый торт

Автор: Jaxa

06.03.2011 20:57 -

---

**Готовим крем.** Ставим замачиваться желатин в холодной воде. Хорошенько моем виноград, а после каждую ягодку разрезаем пополам и удаляем косточки. Сооружаем водяную баню, смешиваем в кастрюле яйца с сахаром и ванилью. Помешиваем и продолжаем подогревать в течение трех минут. После взбиваем венчиком и вводим желатин. Оставляем остужаться. Затем добавляем в крем йогурт, взбиваем и ставим в холодильник. Отдельно взбиваем в крепкую пену белки. В застывший крем добавляем половинки винограда и белки. Хорошо перемешиваем. Корж укладываем в форму, сверху выкладываем йогуртный крем, разравниваем и охлаждаем в холодильнике в течение ночи. На следующий день торт из формы вынимаем, взбиваем сливки и украшаем лакомство по своему вкусу. Сверху посыпаем измельченными фисташками, и наша еда готова к употреблению.

*Приятного аппетита, JaxaLand.ru*

{comments on}