

MOJ RECEPT za tortu od jagode

Thursday, October 27, 2022 11:57 AM

SASTOJCI:

PODLOGA:

100 g piškota
50 g amareti keksića
30-40 gr kokosa
50 gr margarina
80-100 ml voćnog soka

FIL:

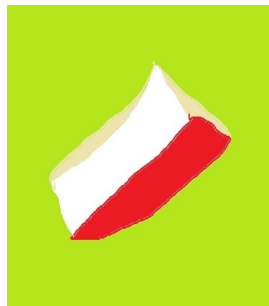
400 g svježeg sira (Quark-a)
200 g kiselog vrhnja (čvrstog)
300 g jogurta (nature)
200 g šećera
150 ml točenog slatkog vrhnja
160 ml voćnog soka
20 ml limunovog soka
10 listića zelatine

PRELJEV I VOĆE:

500 gr jagoda ili voća po želji
2 vrećice preljeva za torte (ako su jagode onda crveni)
500 ml voćnog soka od jagoda ili jabuka
šećera po želji



OVI SASTOJCI I RECEPT PREUZETI SU SA COOLINARKE!



PRIPREMA:

1.

Izmrvite sve kekse za podlogu, otopite margarin pa ga dodajte kekse, ulijte sok i dodajte kokos. Sve promiješajte u čvrstu masu. Ravnomjerno rasporedite po dnu kalupa.

2.

Llistiće želatine stavimo da nabubre u hladnoj vodi. U mikseru izmiksajte sir, vrhnje, šećer i jogurt. Također istucite tečno vrhnje u čvrsti šlag-

3.

Stavite voćni sok i od limuna sok na peć da se zagrije, isjeckajte zelatinu i jedan po jedan listić dodavajte u toplu tečnost. Sklonite sa peći i dodajte nekoliko žlica iz jogurt-smjese zelatinu pa onda tek prespite sve u ostalu smjesu od sira

4.

Stavite u hladnjak da se malo rashladi i očistite i isječete jagode. na kockice a ostatak isjecite na ploške za ukrašavanje

5.

Kad izvadite masu od sira iz hladnjaka, u nju dodajte šlag u masu pa na najsporijoj brzini napravite glatku kremu. uspite malo smjese nekoliko isjeckanih jagoda, pa sipala sa onom velikom žlicom u smjesu ne utrosimo masu

6.

Ostavite Jogolinu neka se malo rashladi napravite preljev po uputama onda vam i ne treba biti preljev tortu i onda prelijte sa preljevom sutra dan :) u ovoj Jogolini :)