

Охлаждённый йогуртовый торт

2011-06-16 11:43:42



Этот нежнейший десерт похож на воздушное облако с аппетитной ягодной верхушкой! Не представляю как я жила без него раньше! Кстати, его можно делать и на даче, так как он не требует выпечки.

Нам понадобится (на форму 20-22 см):

230 печенья, типа "Юбилейное"

120 г сливочного масла

500 г натурального жирного йогурта

250 мл жирных сливок

150 г ягод, свежих или замороженных

50 мл воды

1 стакан сахара (или по вкусу)

4 ст.л. с верхом желатина (3 в сливочную смесь и 1 в ягодную)

Сразу хочу сказать, что пока я его фотографировала он подтаял, на самом деле торт плотнее. Да, и его можно было бы назвать чизкейком, если бы там был крим чиз, а так готовится он точно также.

С самого начала замачиваем желатин, следуя инструкциям на упаковке, я предпочитаю быстрорастворимый и заливаю 3 ст.л. 1 стаканом теплых сливок и 1 ст.л. небольшим количеством воды.

Печенье измельчаем в блендере с ножами, после чего добавляем размягчённое или растопленное сливочное масло, и смешиваем в плотную однородную массу, чтобы от неё не отделялись крошки.

Разборную форму БЕЗ дна поставьте на блюдо, в котором мы будем подавать торт и распределяем печенье так, чтобы сливочная масса потом не пролилась, т.е. очень плотно прижимаем по бокам.

Убираем базу для торта в холодильник.

Оставшиеся сливки хорошо взбиваем, в конце добавляем сахар, оставляя 1/4 стакана для ягодного пюре. Йогурт выливаем в миску, добавляем сливки с желатином и взбитые сливки, осторожно

Готовим вместе с Нямой

Охлаждённый йогуртовый торт

перемешиваем движениями снизу вверх.

Достаём основу, выливаем в неё сливочную смесь и убираем в холодильник на несколько часов, чтобы всё хорошо "схватилось".

Ягоды можно прокрутить свежими с оставшимся сахаром, но всё рано попробуйте на вкус. А можно их проварить, это уже решите сами. У меня была клюква протёртая с сахаром.

Делаем пюре, добавляем сахар и желатин и очень аккуратно выливаем наверх застывшей сливочной массы.



Оставляем в холодильнике до полного застывания. При подаче можно украсить листиками мяты. Кстати, делать можно и с фруктовым пюре, тоже будет здорово!

А на очереди у меня [гороховый суп пюре](#), с сухариками, да с копчёностями, всё как надо! Попробуйте, очень вкусно! Горох, слава Богу, не особо подорожал, а вот любимая гречка так и продолжает расстраивать =(

Приятного аппетита!

© www.njama.ru