

ZEBRA JOGURTOWA

Składniki:

Ciasto ucierane:

- 125g masła
- 100g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 jajka
- 100g mąki pszennej
- 30g mąki lub skrobi ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka mleka

Dodatkowo:

- 1 galaretka koloru czerwonego
- 1 galaretka koloru zielonego
- 1 galaretka koloru żółtego
- 500g jogurtu naturalnego
- 400g słodkiej śmietany 30- 36%

Sposób przygotowania:

1. Przygotować ciasto ucierane. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę. Dalej ubijając dodać po jednym jajku. Mąki wymieszać z proszkiem do pieczenia i razem z mlekiem dodać w dwóch porcjach do ciasta. (Dodając mąki z mlekiem należy miksować krótko, tylko do połączenia się składników. Miksować na najniższych obrotach). Ciasto przełożyć do tortownicy (o średnicy 26cm) wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 20min. w temperaturze 180°C. Ciasto pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
2. Każdą galaretkę rozpuścić osobno w 300ml wrzącej wody. Ostudzić.
3. Jogurt podzielić na 3 części i każdą część dodać do ostudzonych galaretek. Dokładnie wymieszać trzepaczką.
4. Gdy galaretki zaczną tężeć, ubić śmietanę na sztywno. Ubitą śmietanę podzielić na 3 części i wmieszać delikatnie do galaretek.
5. Ciasto ułożyć na paterze. Założyć obręcz do tortu. Galaretki powinny mieć konsystencję delikatnie tężejącą.
6. Galaretki nalewać na przemian na środek ciasta.
7. Ciasto wstawić do lodówki na co najmniej 3 godz. aż masa dobrze stężeje.



Trudność:

średnie



Koszt:

średni



SMACZNEGO!

Autor: Emilka ☺