

Состав:

Для теста:

200г печенья (типа Юбилейного)

90 г сливочного масла

Для начинки:

700 г йогурта

100 г сахара

4 крупных сладких апельсина

18-20 г желатина

1 ст.л. свежесжатого лимонного сока

1 стакан кипяченой воды

Дополнительно потребуется:

форма для выпечки диаметром 26-28 см (желательно с разборным бортиком)

Рецепт йогуртового торта с апельсинами:

Для приготовления основы для торта печенье измельчить в блендере до состояния мелкой крошки, добавить предварительно размягченное при комнатной температуре масло и тщательно перемешать. Тесто выложить в форму для выпечки*, распределить по дну и аккуратно придавить стаканом или руками.

Желатин залить 1 стаканом холодной кипяченой воды, перемешать и оставить на 20-30 минут, чтобы желатин набух.

Апельсины промыть. Три апельсина очистить от кожуры, разобрать на дольки, дольки очистить от белых пленок. Один апельсин оставить для украшения.

Очищенные дольки апельсинов поместить в небольшую кастрюльку, добавить сахар и лимонный сок, аккуратно перемешать и поддержать на огне 3-4 минуты, затем добавить желатин и йогурт, аккуратно перемешать и снять с огня. Приготовленную массу вылить в форму с подготовленной ранее основой для торта и поместить в холодильник на 5-7 часов, предварительно накрыв форму, чтобы торт не пропитался посторонними запахами из холодильника.

Готовый йогуртовый торт извлечь из формы, снять бумагу для выпечки.

Для украшения торта оставшийся апельсин нарезать тонкими кружочками и выложить на торт (чтобы апельсин не горчил, цедру лучше удалить, срезав ее при помощи ножа).

* Для этого торта лучше использовать форму с разборным бортиком. В противном случае на дно формы следует выложить соответствующий ее размеру лист из бумаги для выпечки, отдельной полоской следует обернуть бортики.

Приятного аппетита!