




Ciasto jogurtowe z galaretkami


 Bożena1960

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#), [grecka](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 12 porcji

Składniki:

różnokolorowe galaretki - 4 opakowanie

jogurt naturalny grecki - 800 ml

jogurt naturalny zwykły - 600 ml

cukier puder - 5 - 6 łyżka

żelatyna spożywcza (na 1 litr płynu 6 łyżeczek żelatyny) - 9 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Każdą galaretkę rozpuszczamy w przegotowanej gorącej wrzącej wodzie (350 - 400 ml na 1 galaretkę). Dokładnie mieszamy do całkowitego rozpuszczenia galaretki, studzimy i wkładamy do lodówki do całkowitego stężenia (ja galaretki przygotowuję dzień wcześniej). Galaretki po stężeniu kroimy w kostkę. Z każdego koloru odkładamy po kilka kostek galaretek do dekoracji.

Tortownicę o średnicy 22 cm. wykładamy folią spożywczą.

Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie.

Jogurt naturalny grecki mieszamy z jogurtem naturalnym zwykłym i cukrem pudrem. Następnie cały czas mieszając cienkim strumykiem wlewamy rozpuszczoną letnią żelatynę i na koniec łączymy z pokrojonymi galaretkami.

Całość przekładamy do przygotowanej tortownicy i wkładamy do lodówki do całkowitego stężenia. (najlepiej na całą noc). Następnego dnia po wyjęciu gotowe ciasto jogurtowe wykładamy na półmisek, ściągamy folię spożywczą i dekorujemy odłożonymi galaretkami. Smacznego.