Limonkowy jogurtowiec na zimno z żytnimi herbatnikami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

60 min

8 porcji

Składniki:

- jogurt - 1 litr
- skórka z limonki - 1 szt.
- agar agar lub żelatyna - 1 opakowanie
- miód wielokwitowy - 4 łyżka
- herbatniki żytnie Bio - 1 opakowanie
- owoce -
- mięta i melisa -
- margaryna Bio - 3 łyżka
- mielona wanilia - 1/2 łyżeczka

Dodatkowe info:

Zamiast jogurtu można użyć śmietanki kokosowej.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozkruszyć w malakserze lub drewnianą pałką żytnie herbatniki , dodać rozpuszczoną margarynę lub masło oraz jedną łyżkę miodu i wymieszać. Odłożyć kilka łyżek pokruszonych ciastek na dekorację wierzchu. Formę wyłożyć papierem do pieczenia a rant wysmarować olejem rzepakowym. Na dnie tortownicy ułożyć masę ciasteczkową dociskając mocno do dna na ok. 0,5 - 1 cm, włożyć do lodówki na 30 minut. W tym czasie przelać jogurt do garnka, dodać 3 łyżki płynnego miodu, skórkę z limonki i mieloną wanilię. Odliczyć potrzebną na 1 litr żelatynę lub agar agar (na 1 litr jogurtu dodałam o 1 płaską łyżkę więcej, ze względu na wysoką temperaturę za oknem). Rozpuścić

dobrze żelatynę w niewielkiej ilości wody i dodać
do jogurtu. Wymieszać . Przelać do formy
. Włożyć do lodówki na godzinę lub więcej.
Wierzch udekorować owocami i okruszkami
z herbatników