Торт йогуртовый

OsThemes · 21.02.2024



Время готовки

90 минут

Сложность

Средне

Серверовка

4

Описание

Йогуртовый торт является полезным деликатесом, так как содержит множество здоровых компонентов. В его составе обычно присутствуют йогурт, фрукты и зерновые, которые являются источниками белка, кальция, витаминов и антиоксидантов. Этот торт может быть идеальным выбором для тех, кто стремится к более здоровому и балансированному питанию, при этом не отказываясь от вкусных и сладких десертов.

Ингредиенты

- Желатин — 20 гр.
- Вода (холодная) — 100 мл.
- Сливки — 200 мл.
- Сахарный песок — 3 ст.л.
- Йогурт густой — 500 мл.
- Малина — 80 гр.

Способ приготовления

1. В холодной воде замочить желатин и дать набухнуть. Поставить на огонь и подогреть, не доводя до кипения, до полного растворения желатина.
2. Взбить сливки с сахаром, добавить йогурт, растворенный желатин и снова взбить.
3. Персик нарезать на кусочки и добавить в сливочно-йогуртовую смесь.
4. Вылить получившеюся смесь в форму и поставить в холодильник на 7 часов.
5. При подаче можете тоже украсить торт персиком.