



Keďže čokoládky a lentilky sú dosť sladké, základ torty by mal byť menej sladký.

.

//

.

Ideálna je nepečená tvarohová torta. Alebo si môžete upiecť dva okrúhle pláty cesta, natrieť plnkou, pridať čokoládky a lentilky. Fantázii sa medze nekladú, fotky nájdete v galérii.



Suroviny:

Prvá vrstva: 500 g jemného tvarohu, balíček vanilkového cukru, 150 g bieleho jogurtu, 1 mandarínkový kompót, 1 želatínový stužovač v prášku za studena

Druhá vrstva: 500 g jemného tvarohu, 3 PL nutelly, 2 lyžice cukru, 1 ks želatínový stužovač v prášku za studena okrúhle piškóty, 12 ks Kit Kat čokoládiek, farebné lentilky, stužka

Postup:

Najprv si naukladáme piškóty na dno tortovej formy priemer 24-26 cm. Na prvú vrstvu si vymiešame tvaroh s jogurtom a cukrom. Stužovač pripravíme podľa návodu, ale namiesto vody použijeme kompótovú šťavu a potom zašľaháme k tvarohovej hmote. Pridáme aj mandarínky a pomiešame. Nalejeme do formy a poukladáme opäť novú vrstvu piškótou. Pripravíme druhú vrstvu tvaroh, jogurt, nutellu, cukor vymiešame, pripravíme stužovač a pridáme k hmote. Opäť nalejeme na piškóty a uhladíme povrch. Dáme do chladničky najlepšie cez noc. Na druhý deň teplým nožom prejdeme po okrajoch a odstránime bok formy a ozdobíme Kit Kat čokoládami a navrch dáme farebné lentilky, nakoniec uviažeme stužku. Namiesto lentiliiek môžete navrch použiť ovocie.



ODPORÚČAME:

[Piškótová torta recept](#)

[Recept na lahodný sladký cheesecake](#)

[Recept na domáci jogurt](#)

[Čokoládová torta v tvare srdca](#)

[Zákusok z BB keksov recept](#)

.

//

.