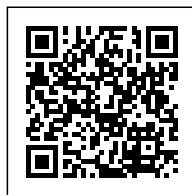




KREHKÁ DŽEMOVÁ TORTA OD HUGA





Tento koláč asi mnohí z vás poznajú, ale POZOR, v tomto je jedna významná zmena!! Miesto masla použijete JOGURT!



Vyskúšajte chuť, ktorá prekvapí.

Budete potrebovať:

350 gramov hladkej múky

125 gramov gréckeho jogurtu

100 gramov práškového cukru

0,5 dcl oleja

1 vajce

1/2 prášku do pečiva

štipku soli

kôru z 1 citróna

1 pohár džemu (ja používam borievkový)

Postup je veľmi jednoduchý:

Všetky suroviny okrem džemu dajte do misy a vypracujte z nich hladké cesto. Cesto zabaľte do fólie a dajte na minimálne 30 minút do chladničky.

Potom cesto vyvaľkajte na pomúčenej doske. 2/3 cesta vložte do maslom potretej tortovej formy.

Potrite hrubou vrstvou džemu. Ostatné cesto nakrájajte na rovnaké pásiky a vytvorte na povrchu džemu mriežku. 1 pás použite ako lem na okraj torty. (Ja to robím tak, že kruhovú tortovú obruč pripevním k spodnej časti až keď mám všetko hotové.)

Vložte do vyhriatej rúry na 180 stupňov a pečte 40 minút.

HOTOVO!

A je to fakt mňamka!!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo