

Jagodna skutna torta

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

(Zahtevnost: Preprosto)

Sestavine

PIŠKOTNO TESTO	KREMA	OBLOGA
125 g polnozrnatih piškotov 60 g masla	500 g pasirane skute 125 g polnomastnega jogurta 100 g sladkorja 12 g želatine v prahu naribana lupinica limone	500 g jagod rjavi sladkor po želji lističi melise za okras papir za peko tortni model premera 22–24 cm

Priprava

1. V kozici na nizkem ognju segrej maslo. Z valjarjem zdrobi piškote in jih zmešaj s stopljenim maslom.
2. Mešanico prenesi v tortni model, ki si ga po dnu obložil s papirjem za peko. Poravnaj jo z žlico in dobro pritisni z dlanmi. Model z mešanico prestavi v hladilnik za eno uro.
3. V skledo daj skuto, jogurt, sladkor in limonovo lupino. Z električnim mešalnikom 5 minut mešaj. Želatino namoči v dveh žlicah hladne vode, takoj jo premešaj, in ko nabrekne, stopi v vodni kopeli ali mikrovalovni pečici. Vmešaj jo v kremo.
4. Jagode operi, osuši s kuhinjsko brisačo, odstrani jim peclje in jih nareži na rezine. S tremi četrtinami jagod prekrij piškotno testo in jih potresi z nekaj žlicami rjavega sladkorja.
5. Na jagode razporedi skutno kremo in jo po vrhu poravnaj. Torto prestavi v hladilnik za 3 do 4 ure.
6. Skutno torto vzemi iz obroča in okraši s preostalimi jagodami in lističi melise. Razreži jo in postreži.

