

## Torcik jogurtowy z truskawkami



**JOLANTA\_P-S**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>jogurt grecki</b>         | 400 g     |
| <b>galaretki truskawkowe</b> | 2 szt     |
| <b>truskawki</b>             | 250 g     |
| <b>cukier puder</b>          | 1 łyżka   |
| <b>olejek śmietankowy</b>    | 10 kropli |
| <b>olej</b>                  | 1 łyżka   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Formę do ciast na zimno wysmarować pędzelkiem. Galaretki rozpuścić w 600 ml wrzącej wody, 1/4 wylać na spód formy, włożyć połówki truskawek, zostawić do stężenia, gdy pozostała galaretka zaczyna tężeć, dodać 1 łyżkę cukru pudru, 10 kropli olejku śmietankowego, oraz cały jogurt grecki, dokładnie połączyć, wsypać pozostałe truskawki pokrojone w kostkę, delikatnie wymieszać i wylać do formy, zamknąć i wstawić na godzinę do lodówki. Wyciągnąć torcik, odwrócić formę i ustawić na okrągłym talerzu, delikatnie otworzyć górną pokrywkę, wpuścić powietrze i pozwolić aby ciasto samo odkleiło się od formy.