**Osvežilna poletna jogurtova breskova torta**

**Velikost**: premer 28 cm

**Višina izdelane torte**: 5 cm

**Pripomočki**: obroč za torte, pekač za torte…

**Sestavine za biskvit:**

* 4 jajca
* 110 g sladkorja
* 1 vanili sladkor
* 120 g moke

**Sestavine za nadev:**

* 250 g breskovega jogurta
* ****250 g vanilijevega jogurta
* 130 g sladkorja v prahu
* 1 vanili sladkor
* sok polovice limone
* 7 lističev želatine
* 7 žlic vode (za raztapljanje želatine)
* 300 g sladke smetane za stepanje
* 100 g breskove ali marelične marmelade
* 1 vložen breskov kompot (820 g)

**Preliv:**

* 2 svetla preliva za torte
* 1 mali vložen breskov kompot (410 g) – po želji
1. **Priprava biskvita**

Jajca, sladkor in vanili sladkor penasto umešamo. Dodamo moko, premešamo in vlijemo maso v okrogel model premera 28 cm, ki smo ga obložili s peki papirjem. Pečemo na 180 stopinj Celzija 10 do 12 minut.

1. **Priprava jogurtovega nadeva**

Jogurte zmešamo s sladkorjem v prahu, vanili sladkorjem ter limoninim sokom. Lističe želatine namočimo v hladni vodi, nato jih ožamemo in raztopimo v vroči vodi ter primešamo jogurtovi masi. Pri pripravi želatine naj ti pomagajo starši, saj želatina ne sme zavreti. Nato dobljeni jogurtovi masi primešamo še stepeno sladko smetano.

1. **Priprava sadnega nadeva**

Sadje iz kompota odcedimo in ga zmiksamo.

1. **Sestavljanje torte**

Če želimo bolj sočno torto, biskvit namočimo z breskovim sokom (uporabi 1 dl soka od kompota). Nato premažemo biskvit z marmelado in obložimo z miksanim sadjem. Okoli biskvita nato namestimo obroč za torto. Nato nalijemo jogurtovo maso. V hladilniku naj stoji vsaj 2 uri.

1. **Preliv**

Preliv pripravimo po navodilih iz vrečke. Po želji na že trdo jogurtovo oblogo namestimo narezane breskve iz kompota in prelijemo s prelivom.

**Dodatni nasvet**: namesto želatine v lističih lahko uporabite tudi instant želatino v prahu. Zadostuje 30 g oz. 1 vrečka te želatine.