



## Jogurttitorttu

### Aineet:

Pohja:  
3 munaa  
1 dl sokeria  
1 dl jauhoja  
0,5 dl perunajauhoja  
1 tl vehnäjäuhoja  
Täyte:  
5 liivatelehteä  
3 dl maustamatonta jogurttia  
1 dl sokeria  
2 dl kermaa  
Koristelu:  
1 dl appelsiinimehua  
1 liivatelehti  
säilykepersikoita

### Valmistus:

Pohja:

1. Vaahdota munat ja sokeri hyväksi vaahdoksi.
2. Lisää kuivat aineet.
3. Paista 200 asteessa n. 25 minuuttia.
4. Halkaise jäähtynyt torttupohja ja laita toinen puoli kelmulla vuorattuun irtopohjavuokaan. (Toisen puolen voi pakastaa tai tehdä siitä jotain muuta.)

Täyte:

1. Vatkaa kerma.
2. Pehmitä liivatelehtiä noin 10 minuuttia kylmässä vedessä ja sulata kuumaan vesitilkkaan.
3. Sekoita liivateliuos sokerilla maustettuun jogurttiin ja kääntele kerma seokseen mukaan.
4. Kaada täyte vuokaan torttupohjan päälle. Anna hyytyä vähintään neljä tuntia.

Koristelu:

1. Leikkaa persikat viipaleiksi.
2. Pehmitä liivatelehteä noin 10 minuuttia kylmässä vedessä ja sulata kiehautettuun appelsiinimehuun.
3. Sivele hivenen jäähtynyttä mehua lusikalla täytteen pinnalle.

Asettele persikanviipaleet ja sivele loput mehusta viipaleiden päälle.

Anna hyytyä vielä muutama tunti.