

Akademia Tortu

Przepis na krem jogurtowy

Ilość porcji: 3 przełożenia fi15

Składniki

- 375 g odsączonego jogurtu
- 525 g śmietanki kremówki
- 50 g brązowego cukru
- 1 łyżeczka [ekstraktu z wanilii](#) (opcjonalnie)
- 20 g żelatyny
- 100 g zimnej wody

Instrukcje

1. Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić aby napęczniała.
2. Jeżeli używacie zwykłego jogurtu naturalnego:
 - jogurt odważyć,
 - sitko wyłożyć ręcznikiem papierowym - jogurt włożyć do sitka
 - odstawić na parę godzin, lub na noc, aby odsączyć wodę
3. Cukier rozpuścić w 1/4 śmietanki.
4. Do gorącej śmietanki dodać napęczniałą żelatynę i mieszać aż się rozpuści.
5. Resztę śmietanki ubić na 3/4.
6. Jeżeli śmietanka z cukrem jest zbyt ciepła, dodać do niej parę łyżek ubitej śmietanki aby ją przestudzić.
7. Do ubitej na 3/4 śmietanki dodać jogurt i delikatnie wymieszać do połączenia.
8. Dodać rozpuszczony cukier z żelatyną i wymieszać do połączenia.
9. Krem jogurtowy przełożyć do rękawa cukierniczego.

Przydatne uwagi

- Do przygotowania kremu jogurtowego świetnie nada się [jogurt grecki](#). Ponieważ ten jest bardziej gęsty niż naturalny, nie ma już potrzeby go odsączyć.
- Ponieważ użyłam jogurtu o smaku waniliowym pominęłam dodanie [ekstraktu waniliowego](#).

- Jogurt, którego użyłam był już lekko słodki więc do przygotowania kremu nie dodawałam zbyt wiele cukru. Jeżeli użyjecie jogurtu naturalnego czy greckiego, który nie jest słodki, do przygotowania kremu jogurtowego zwiększyłabym ilość cukru w tym przepisie do 100g. Zawsze oczywiście możecie dopasować ilość cukru do swoich upodobań.
- Brązowy cukier można oczywiście zastąpić zwykłym kryształem, pamiętając jednak o tym, że to właśnie brązowy cukier w tym przepisie na krem jogurtowy kreuje jego ciekawy smak.
- Tort dla Mayi zawierał również [chrupką warstwę Oreo](#) co przybliżyło jego smak jeszcze bardziej do jej ulubionego deseru.
- Ja oczywiście uważam, że choć krem jogurtowy jest w smaku naprawdę boski, to będzie raczej doskonałym tłem dla bardziej wyrazistych aromatów. Wyszedł nam tu idealny bohater drugiego planu. Pasuje zdecydowanie do wszystkiego, a ja bym go zjadła z [porzeczką](#) lub [wiśnią](#).