Jogurtový dort bez pečení

Časová náročnost: minut

Korpus:

150 g	máslové sušenky
75 g	máslo

Krém:

500 ml	bílý smetanový jogurt (doporučujeme náš jogurt Ranko)
150 g	třtinový cukr (popř. jiné sladidlo)
200 g	smetana ke šlehání
1 balíček	želatina
	ovoce podle chuti (maliny, jahody...)

Postup přípravy

Nejdřív si přichystáme korpus: Rozdrcené sušenky smícháme s rozpuštěným máslem a naneseme na dno formy vyložené pečicím papírem. Upěchujeme a dáme asi na 10 minut do chladničky. Mezitím si připravíme krém: Ušlehanou smetanu vmícháme do jogurtu rozmíchaného s třtinovým cukrem. Plátky želatiny dáme nabobtnat na 10 minut do trošky vody, poté na mírném ohni pomalu rozpustíme. Do želatiny vmícháme jednu lžíci krému a zamícháme. Nalijeme na korpus, ozdobíme ovocem a dáme do ledničky vychladit na 4 hodiny.