

Bobičasta torta od sira

Torta od sira i vrhnja s miješanim bobičastim voćem – svježa ili zamrznuta

oko 16 komada    potrebno malo iskustva do 40 Min.



Sastojci:

Za lim (Ø 26 cm):
masnoće

Miješano tijesto:
250 g pšeničnog brašna
60 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g mekog maslaca ili
margarina
1 jaje (veličine M)

Nadjev:
250 g miješanog bobičastog voća
(svježe ili zamrznuto)
2 omota Dr. Oetker Želatine
mljevene
750 g svježeg posnog sira
12 žlice hladne vode
250 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
sok od 2 limuna
1 omot Dr. Oetker Finesse korice
limuna
500 g slatkog vrhnja za šlag

- 1 Priprema:**
Namastite dno kalupa za torte. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 200 °C
Pećnica na vrući zrak oko 180 °C

- 2 Miješano tijesto:**
Uspite brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom (lopaticama) najprije na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini izradite tijesto. Polovicu tijesta izvaljajte na dnu kalupa za torte i postavite obruč kalupa za torte oko njega. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu.

Nivo pećnice sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 18 Minuta

Odvojite i skinite obruč kalupa za torte. Podlogu dugim nožem ili paletom odvojite od dna kalupa za torte, ali ostavite da se na njemu ohladi.

- 3 Obruč kalupa za torte očistite i namastite. Drugu podlogu izvaljajte i ispecite kao prvu podlogu. Odvojite i skinite obruč kalupa za torte. Podlogu dugim nožem ili paletom odvojite od dna kalupa za torte i odmah narežite na 16 komada, te ostavite da se ohladi na dnu kalupa za torte na rešetki. Položite cijelu podlogu na pladanj za torte te oko nje postavite obruč za torte.

4 **Nadjev:**

Bobice preberite, eventualno operite i ocijedite ili ostavite da se odmrznu. Želatinu namočite po uputi na omotu u 12 žlica vode. Izmiješajte sir sa šećerom, vanilin šećerom, limunovim sokom i Finesse aromom. Otopite želatinu prema uputi na omotu. Najprije 3 žlice od mase od sira izmiješajte sa želatinom, potom izmiješajte s preostalom masom. Istucite čvrsti šlag. Kad masa od sira počne želirati, umiješajte šlag. Izmiješajte otprilike jednu četvrtinu mase s bobicama. Polovicu bijele kreme poravnajte po podlozi. Po njoj rasporedite kremu od bobica pa opet premažite preostalom bijelom kremom. Na to položite na komade razrezanu podlogu. Tortu stavite najmanje na 3 sata (najbolje preko noći) u hladnjak.

- 5 Prije posluživanja odvojite i skinite obruč kalupa ili obruč za torte. Tortu po želji pospite šećerom u prahu.

Tip from the Test Kitchen

- Tortu možete zamrznuti.