

Torta od ribiza i sira

Torta od sira s ribizom i mrvicama Amaretti keksa

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 80 Min.



Sastojci:

Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće

Za lim za pečenje:

papir za pečenje

Prhko tijesto:

300 g pšeničnog brašna

100 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer

1 prstohvat soli

200 g mekog maslaca ili margarina

100 g keksa Amaretti (talijanski keksi od badema)

Dr. Oetker jestive boje za kolače (crvena)

Nadjev:

400 g crvenog ribiza (crni ili bijeli ribiz)

1 omot Dr. Oetker Želatina mljevena (svijetla)

300 ml mlaćenice

150 g šećera

1 omot Dr. Oetker Original puding s okusom slatkog vrhnja
500 g svježeg posnog sira (s niskim udjelom masti)

3 žlice soka od 1 limuna

1 omot Dr. Oetker Finesse korica limuna

200 g hladnog slatkog vrhnja za šlag

1 Priprema:

Dno kalupa za torte namastite, a lim za pečenje obložite papirom za pečenje. Prethodno zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Prhko tijesto:

Stavite brašno u zdjelu, dodajte preostale sastojke osim keksa Amaretti i jestive boje. Mikserom (metlicama) najprije na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini izradite tijesto. Podijelite tijesto na 3 dijela. Prvi dio tijesta (1/3) stavite sat vremena u hladnjak. Drugi dio tijesta razvaljajte na dnu kalupa za torte i probodite vilicom nekoliko puta. Oko podloge namjestite okvir kalupa i stavite peći u pećnicu.

Vrijeme pečenja: oko 15 Minuta

- 3 Prhko tijesto odmah nakon pečenja izvadite iz kalupa i stavite na kuhinjsku rešetku da se ohladi. Potom, ohlađeno, stavite na pladanj za torte. Kalup za torte operite, namastite i ispecite treću polovicu tijesta.
- 4 Kekse Amaretti izdrobite na veće mrvice. Izvadite tijesto iz hladnjaka i zajedno sa izdrobljenim keksima umijesite; po potrebi dodajte još malo brašna. Tijesto s mrvicama podijelite i jednu polovicu obojite crvenom jestivom bojom. Crveno i neobojano tijesto s mrvicama raspodijelite po limu za pečenje i pecite.

Vrijeme pečenja: oko 15 Minuta

Izvadite lim iz pećnice i zajedno s papirom za pečenje ostavite da se ohladi. Ohlađeno pečeno tijesto s keksima još jednom usitnite rukom.

5 **Nadjev:**

Operite ribiz i odvojite bobice od peteljki. Želatinu namočite prema uputama na omotu. Od 300 ml mlaćenice, **50 g** šećera i praška za puding prema uputama na omotu skuhaite puding i u pudingu otopite omekšanu želatinu. Dodajte preostale sastojke osim vrhnja za šlag i voća. Istucite vrhnje u čvrsti šlag. Čim se smjesa počne zgušnjavati, dodajte šlag. Prepolovite nadjev. Polovicu mrvica i polovicu voća dodajte u jednu polovicu nadjeva. Stavite prsten za torte oko podloge od prhkog tijesta. Po podlozi ravnomjerno raspodijelite nadjev s mrvicama i voćem. Stavite drugi sloj prhkog tijesta i premažite nadjevom. Na kraju po kremi kao ukras raspodijelite preostale mrvice i voće. Stavite tortu najmanje 3 sata u hladnjak.

- 6 Prije posluživanja oprezno uklonite prsten za torte.