

Torta od sira

Klasična torta s kremom od svježeg sira i tučenog vrhnja

oko 14 komada

 uspjeva lako

 do 60 Min.



Sastojci:

Smjesa za biskvit:

4 jaja (veličine M)
100 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 prstohvat soli
80 g glatkog brašna
20 g Dr. Oetker Original Gustina finog
jestivog škroba

Smjesa od sira:

5 listića Dr. Oetker Želatine u listićima
3 žumanjaka (veličine M)
180 g šećera
1 prstohvat soli
naribana korica 1 limuna
sok od 1/2 limuna
250 g svježeg sira (20% m.m.)
80 ml mlijeka
375 ml tučenog slatkog vrhnja

Za premazivanje i posipanje:

125 ml tučenog slatkog vrhnja
prženih listića badema

Za posipavanje:

1 g šećera u prahu

1 Smjesa za biskvit:

Za smjesu za biskvit mikserom (metlicama) pjenasto istucite jaja sa šećerom, vanilin šećerom i soli. Pomiješajte brašno i gustin, pospite po smjesi i umiješajte kuhačom.

2 Smjesu stavite u kalup za torte (26 cm Ø) obložen na dnu papirom za pečenje i poravnajte. Stavite kalup u donju polovicu prethodno zagrijane pećnice.

Električna pećnica 180 °C
Pećnica na vrući zrak 160 °C
Vrijeme pečenja: oko 20 Minute

3 Ostavite tortu da se ohladi. Od hladne torte odrežite gornji dio biskvita debljine oko 1 cm. Dno torte obložite rubom kalupa za torte.

4 Smjesa od sira:

Za izradu smjese od sira pripremite želatinu prema uputama na omotu. Pjenjačom u vrućoj vodenoj kupelji pjenasto istucite žumanjak sa šećerom, soli, naribanom koricom limuna i sokom od limuna. Pripremljenu želatinu umiješajte u toplu smjesu sa žumanjcima. Umiješajte svježi sir i mlijeko. Kada se smjesa počne stvrdnjavati, umiješajte tučeno vrhnje.



Dr. Oetker Hrvatska

- 5 Raspodijelite smjesu od sira po podlozi torte i poravnajte. Ostavite tortu da odstoji oko sat vremena na hladnom.
- 6 Odvojite rub kalupa od torte i polovicom tučenog vrhnja premažite površinu torte. Poklopite gornjim dijelom biskvita i lagano pritisnite.
- 7 **Za premazivanje i posipanje:**
Rub torte oprezno premažite preostalim tučenim vrhnjem.
- 8 Donju trećinu torte pospite (ukrasite) listićima badema i stavite na hladno.
- 9 **Za posipanje:**
Tortu prije posluživanja pospite šećerom u prahu koristeći šablonu.

