

# Torta sa zlatnim kapljicama

Kremasti kolač od sira s bezeom za druženje uz kavu..

oko 16 komada



potrebno malo iskustva

do 40 Min.



## Sastojci:

### Za kalup za torte (Ø 26 cm):

masnoće

### Miješano tijesto:

200 g pšeničnog brašna

2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo

75 g šećera

1 omot Dr. Oetker Vanilin šećer

1 prstohvat soli

75 g mekog maslaca ili margarina

1 jaje (veličine M)

### Nadjev:

750 g svježeg kravljeg sira (posnog)

150 g šećera

2 omota Dr. Oetker Original puding s okusom slatkog vrhnja

3 žumanjaka (veličine M)

sok od 1 limuna

500 ml mlijeka

250 ml ulja, npr. suncokretovog

### Masa od bjelanjaka:

3 bjelanjaka (veličine M)

100 g šećera

## 1 Priprema:

Namastite dno kalupa za torte. Zagrijte pećnicu.

**Električna pećnica oko 200 °C**

**Pećnica na vrući zrak oko 180 °C**

## 2 Miješano tijesto:

U posudi izmiješajte brašno s Backin praškom za pecivo. Dodajte ostale sastojke i mikserom (lopaticama) najprije na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini izradite tijesto, potom oblikujte kuglu. Izvaljajte dobre 2/3 tijesta na dnu kalupa za torte i više puta ubodite vilicom. Postavite obruč kalupa oko toga. Kalup na rešetki gurnite u pećnicu i pecite.

**Nivo pećnice donja trećina**

**Vrijeme pečenja: oko 15 Minuta**

Kalup za torte stavite na rešetku za kolače i ostavite da se podloga ohladi.



**3 Nadjev:**

Mikserom (metlicama) izmiješajte sir sa šećerom i puding prahom da dobijete glatku masu. Dodajte ostale sastojke i sve izmiješajte na najmanjoj brzini. Napomena: Masa je vrlo tekuća i prska!

**4** Od preostalog tijesta oblikujte valjak, namotajte u oblik puža, položite u kalup te odmotajte uz rub kalupa. Potom izradite oko 5 cm visoki rub. Ulijte nadjev i stavite peći.

**Nivo pećnice donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 40 Minuta**

**5 Masa od bjelanjaka:**

Netom prije kraja vremena pečenja mikserom (metlicama) u posudi od bjelanjaka na najvećoj brzini istucite jako čvrsti snijeg. Postupno na najvećoj brzini uspite šećer. Namažite masu od bjelanjaka na vrući kolač i više puta provucite vilicu tako da nastane „mjesečev pejzaž“. Kolač ponovno gurnite u pećnicu i ispecite do kraja. Smanjite temperaturu pećnice.

**Električna pećnica oko 140 °C**  
**Pećnica na vrući zrak oko 120 °C**  
**Nivo pećnice donja trećina**  
**Vrijeme pečenja: oko 30 Minuta**

Ostavite kolač da se ohladi u kalupu na rešetki za kolače. Kad se kolač ohladi, stvorit će se zlatne kapljice na bezeu.

**6** Odvojite i skinite kalup pa kolač premjestite na pladanj za torte.

