

Bobičasta torta od sira

Torta od sira i slatke pavlake s mešanim bobičastim voćem - sveža ili zamrznuta

16 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Za pleh (Ø 26 cm):

malo masnoće

Mešano testo:

250 g pšeničnog brašna

60 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

125 g mekog margarina ili maslaca

1 jaje (veličine M)

Nadev:

250 g bobičastog voća mešanog

(sveže ili zamrznuto)

2 kesice Dr. Oetker Želatin beli

mleveni

750 g sira nemasnog, svežeg

12 kašika/e vode hladne

250 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

sok od limuna - 2 limuna

rendane kore limuna

500 g slatke pavlake

- 1 Namastite dno kalupa za torte. Zagrejte rernu. Električna rerna: oko 200°C. Rerna na vreo vazduh: oko 180°C.
- 2 **Mešano testo:**
Sipajte brašno u posudu. Dodajte ostale sastojke i od svega mikserom (lopaticama) najpre na najmanjoj, a potom na najvećoj brzini umesite testo. Polovinu testa razvucite na dnu kalupa za torte i postavite obruč kalupa za torte oko njega. Kalup na rešetki stavite u rernu.

Nivo: sredina rerne. Vreme pečenja: oko 18 min. Odvojite i skinite obruč kalupa za torte. Podlogu dugim nožem odvojite od dna kalupa za torte, ali ostavite da se na njemu ohladi.
- 3 Obruč kalupa za torte očistite i namastite. Drugu podlogu razvucite i ispecite kao prvu podlogu. Odvojite i skinite obruč kalupa za torte. Podlogu dugim nožem odvojite od dna kalupa za torte i odmah nasecite na 16 komada, te ostavite da se ohladi na dnu kalupa za torte na rešetki. Položite celu podlogu na tacnu za torte i oko nje postavite obruč za torte.

4 Nadev:

Bobice preberite, operite i ocedite ili ostavite da se odmrznu. Želatin umočite po uputstvu sa kesice u 12 kašika vode. Izmešajte sir sa šećerom, vanilin šećerom, limunovim sokom i limunovom koricom. Otopite želatin prema uputstvu sa kesice. Najpre 3 kašike od mase od sira izmešajte sa želatinom, potom izmešajte s preostalom masom. Umutite čvrsti šlag. Kad masa od sira počne želirati, umešajte šlag. Izmešajte otprilike jednu četvrtinu mase s bobicama. Polovinu belog krema poravnajte po podlozi. Po njoj rasporedite krem od bobica pa opet premažite preostalim belim kremom. Na to položite na komade razrezanu podlogu. Tortu stavite najmanje na 3 sata (najbolje preko noći) u frižider.

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

Savet:

- Tortu možete i zamrznuti.