

Slatki tart od sira

Pripremite tart od sira sa lisnatim testom i filom od sremskog sira i mlevenih badema.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Sastojci:

500 g lisnatog testa
50 g džema od pomorandže
100 g čokolade za kuvanje
20 g margarina
100 g pavlake neutralne za kuvanje
20 g margarina za omašćivanje modli
1 žumanaca za premazivanje

Fil:

500 g sira sremskog neslanog
100 g mlevenih badema
3 jaja
90 g šećera
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila
1 prstohvat soli

- 1 U manjoj šerpi na pari otopiti čokoladu sa margarinom i pavlakom. Ostaviti sa strane.
- 2 Odvojiti belanca od žumanaca. U posudu za mešanje sipati sir, aromu vanile, šećer i žumanca. Dobro promešati da se dobije kompaktna kremasta smesa, dodati bademe i umešati špatulom.
- 3 U drugu posudu za mešanje staviti belanca sa prstohvatom soli i mikserom napraviti čvrst sneg.
- 4 Sneg od belanaca postepeno uz lagano mešanje dodati u masu od sira i jaja. Lagano mešati dok se sve ne sjedini.
- 5 Lisnato testo razvući oklagijom na debljinu od nekoliko milimetara i iseći na komade koji odgovaraju modlama koje koristite. Premazati modlu margarinom, obložiti modlu testom. Testo u modli premazati tankim slojem džema od pomorandže i otopljenom čokoladom. Preko toga sipati fil.

- 6 Prekriti testom, dobro prstima zatvoriti šav između dva testa i odstraniti višak. Napraviti nekoliko malih rezova na površini testa i premazati žumancetom umućenim sa malo vode.
- 7 Tartove peći u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni oko 30 do 40 minuta.
- 8 Nakon pečenja ostaviti da se hlade na sobnoj temperaturi.
- 9 Servirati posuto prah šećerom.