Torta sa sirom



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo

- **400 g**oštrog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **220 g**maslaca
- **80 g**šecera
- **2**jajeta

Fil:

- **500 g**sitnog sira
- **100 g**šecera u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**vanilin pudinga
- **1 kašika**rendane kore limuna
- **3 kašike**limunovog soka
- **150 ml**pavlake za kuvanje

Priprema

Od brašna, praška za pecivo, maslaca, šecera i jaja izradite prhko testo. Ostavite ga na hladnom mestu pola sata.

Za to vreme pripremite nadev. **Moja Kravica Kuhinjica sitan sir** dobro ocedite i izradite ga mikserom.

Dodajte šecer u prahu, vanilin šecer, limunovu koricu i sok, sadržaj vrecice pudinga, žumanca i **Moja Kavica Kuhinjica pavlaku za kuvanje**

. Sve dobro izmešajte, a na kraju lagano umešajte cvrsti sneg od belanaca.

Prhko testo premesite, razvaljajte, te sa 3/4 kolicine testa obložite dno i stranice okruglog kalupa promera 20 cm. Pecite u pecnici zagrejanoj na 210°C 10-15 minuta dok testo ne dobije svetložutu boju.

Kalup s testom izvadite iz pecnice, ulijte pripremljeni nadev, po površini naribajte preostalo prhko testo i nastavite peci na istoj temperaturi 20-ak minuta, a potom još 30 minuta na temperaturi od 180°C.

Savet

Ohlaenu tortu pospite šeerom u prahu i poslužite.