

Torta od sira i bele cokolade



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **1** žumance
- **170 g** **Dijamant Classic** margarina
- **70 g** šećera u prahu
- rendana kora limuna
- **malosoli**

Za fil:

- **5** listova želatina
- **200 g** bele cokolade
- **6** kašika mleka
- **500 g** mladog sira
- **300 ml** pavlake
- **50 g** šećera u prahu
- **2** jaja
- višnje i sirup od višanja

Priprema

Umesite testo i ostavite da odstoji 1 sat. Istanjite testo na masni papir i obložite dno i ivice kalupa precnika 20 cm. Pecite na 180C oko 15 minuta. Ohladite.

Želatin umocite u vodu dok pripremate smesu za fil. okoladu otopite sa mlekom na pari uz mešanje, dodajte želatin i mešajte dok se ne otopi. Pomešajte sir, pavlaku, šećer u prahu i žumanca.

U posebnoj ciniji ulupajte belanca. Sjedinite smesu cokolade sa smesom sira i polako umešajte ulupana belanca. Smesu pažljivo izrucite na ohlaeno testo, prekrijte gornjim delom kalupa i ostavite na hladnom mestu preko noci.

Ukrasite višnjama i sirupom od višanja.

Savet