

Torta sa sirom i mandarinama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikaoštrog brašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za kremu:

- 500 gneslanog sira
- 6 velikih kašikašecera
- 0,5 Islatke pavlake
- 2 konzervicemandarina

Priprema

Jaja i šećer dobro umutiti, pa postepeno dodavati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Kalup za tortu obložiti papirom za pečenje, izliti smjesu i peći u zagrijanoj rećni na 180 stupnjeva dok biskvit ne porumeni. Prerezati ga vodoravno po pola.

Sir i šećer mutiti dok se šećer ne istopi. Slatku pavlaku posebno umutiti, ne precvrsto pa ga sjediniti sa sirom rućno miješajući. Mandarine iz konzerve iscjediti, sok ostaviti za natapanje biskvita. Po želji, odvojiti nekoliko mandarinica za ukrašavanje, a ostale tako?e rućno umiješati u kremu.

Biskvit natopiti sokom mandarina, preko staviti pola fila, gore drugi biskvit takodje natopiti sokom, pa ostali fil.

Po želji tortu premazati šlagom i ukasiti mandarinama koje smo odvojili.

Savet

Ako nemožete naći mandarine u konzervi, možete upotrebiti ananas, breskve, po želji i ako je ukus fantastičan upravo sa mandarinama iz konzerve.