Torta sa sirom i kajsijama



Sastojci

Za koru:

- 350 g mlevenog keksa
- 1/2 margarina
- 50 g mlevenih oraha
- 100 g otopljene cokolade

Za fil:

- 1/2 kg neslanog sremskog sira
- 150 g cvrsto umucenog šlaga
- 1 kremfix
- 250 g šecera
- 50 g suvih kajsija (može i svezih)

Za glazuru:

- 200 g kajsija
- 100 g šecera
- 50 ml vode

Priprema

Dobro umutiti maslac pa ga sjediniti sa keksom, orasima i cokoladom. Koru lepo rastanjiti u kalup.

Fil: sastaviti sir i umucen šlag, nežno promešati pa dodati šecer kremfix i sitno iseckane kajsije. Sve promešati i staviti preko kore.

Drzati u frizideru da se stegne.

Glazura: šecer i vodu gusto ukuvati da se oteže kap na kašici, pa dodati ostatak kajsija. Malo promešati i prohladiti i naneti na tortu.