

Zimska torta



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 750 g jabuka
- 150 g šecera
- 500 g belog mekanog sira
- 135 g griza
- strugane kore od 1 limuna
- 1 kesica vanilin-šecera
- pola kesice praška za pecivo
- malo soli
- malo soka od limuna

Priprema

Oljuštene jabuke iseci na kriške. Odvojiti žumanca od belanaca, pa žumanca penasto umutiti i dodati šefer i još malo mutiti, pa dodati strugani koru od limuna i vanilin-šefer (limun dobro oprati). U drugom sudu umutiti šneg od belanaca i pažljivo dodati sir (izdrobljen), griz i prašak za pecivo. Zatim posoliti i dodati sok od limuna. Sastaviti pažljivo umuceni sir i žumanca. Vatrostalni sud podmazati i reati red sira, red jabuka. Tako naizmenično dok se materijal utroši. Peci na temperaturi od 200 stepeni, oko 35 minuta. Tortu pustiti da se ohladi i seci je na kockice.