

Andjeoske suze



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **330 g** brašna
- **1/2** margarina
- **50-60 ml** mleka
- **1** jaje
- **1/2** praška za pecivo
- **75 g** šecera
- **1** vanilin šećer

Za nadev:

- **500 g** neslanog mladog sira
- **1 veka** šolja šećera
- **1 kašik** griza
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1** vanilin šećer
- **3** žumanca

Za šam:

- **4** belanca
- **100 g** šećera
- **par kap** limunovog soka

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu suve sastojke, omekšali margain i dodajući postupno mlako mleko umesiti glatko testo. Umotati ga u najlon foliju i ostaviti u frižider na pola sata. Za to vreme u blenderu izmiksati sve sastojke za nadev. Razvaljati koru i staviti u pomašćen i brašnom posut kalup. Ivice testa malo izdici po zidovima kalupa da se nadev ne bi razlivao. Peci u zagrejanoj pecnici oko 35 minuta.

Belanca umutiti sa šećerom u cvrst šam, raspodeliti po nadevu i vratiti u pecnicu na 12 minuta. Držati se tacno minutaže da bi se pojavile aneoske suze na kolacu.

Izvaditi tortu iz pecnice i staviti u hladniju prostoriju. Kad je vec prohladna, staviti je u frižider da se potpuno ohladi i da se na površini pojave kapljice u vidu suza, po kojima je torta i dobila ime.

Savet

Mi nismo uspeali da saekamo da se potpuno ohladi... Morali smo je probati...