Torta od sira i bele cokolade



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **1**žumance
- **170 gDijamant Classic margarina**
- **70 g**šecera u prahu
- rendana kora limuna
- **malo**soli

Za fil:

- **5 listova**želatina
- **200 g**bele cokolade
- **6 kašika**mleka
- **500 g**mladog sira
- **300 ml**pavlake
- **50 g**šecera 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, šecer 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