

## Sir torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za koru:

- **125 g** margarina
- **250 g** mlevenog keksa
- **3 kašike** šećera

### Za fil I:

- **4** jajeta
- **6 kašika** šećera
- **2 kesice** vanilin šećera
- **500 g** Moja Kravica sitnog sira
- **1/2** limuna

### Za fil II:

- **2 x 180 g** kisele pavlake
- **2 kesice** vanilin šećera
- **3 kašike** šećera

## Priprema

Rastopiti margarin na laganoj vatri, pomešati sa mlevenim keksom i šećerom i sve zajedno utisnuti u kalup precnika 26 cm (u kalup staviti papir za pečenje ili alu foliju). Staviti u zagrejanu rernu na 200 C, da se peče tačno 5 minuta. Obavezno staviti tepsiju ispod kalupa, jer margarin iz podloge može malo da procuri. Dok se

pece, za tih 5 minuta pripremiti krem od sira. Korisno je prethodno sve sastojke pripremiti, da se ne bi gubilo vreme. Belanca umutiti u cvrst sneg, dodati šecer, vanilin šecer, pa žumanca. Još malo mutiti, dodati sir i limunov sok i rendanu limunovu koru. Kad je prošlo 5 minuta, kalup izvaditi iz rerne, namazati kremu, temperaturu smanjiti na 170 C, i vratiti da se pece još 20 minuta. Pred kraj pecenja pripremiti kremu od pavlake. Pavlaku pomešati sa šecerom. Kad su prošla 20 minuta, izvaditi kalup, iskljuciti rernu, krem od pavlake polako namazati i vratiti u iskljucenu rernu na još 5 minuta. Izvaditi iz rerne. Torta je još uvek jako mekana. Sacekati da se ohladi, pa staviti u frižider na 24 h. Skinuti okvir sa kalupa i tortu možemo poslužiti.

## **Savet**