Biskvit torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 kašika šecera
- 8 kašika brašna
- 8 jaja
- 1 kesica vanilin šecera

Nadev:

- džem od breskvi

Krem:

- 350 g sitnog sira
- 2 kašike likera (po izboru)
- džem od breskvi

Za ukrašavanje:

- 2 breskve

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer. Postepeno dodavati brašno i vanilin šecer. Kada se dobije glatko testo, izruciti ga u kalup za pecenje koji je prethodno premazan maslacem i peci 40 minuta na 175°C.

Pecen biskvit ostaviti da se ohladi, pa ga preseci po dužini. Donju polovinu premazati džemom i preklopiti

drugom polovinom biskvita.

Izmešati sir, džem i liker. Ovom smesom premazati kolac. Držati u frižideru 2 sata. Pre serviranja ukrasiti kriškama breskvi.