

TORTA OD SIRA

TIJESTO:

300g brašna
150g maslaca
2 jaja
prstohvat soli

NADJEV:

500g svježeg sira
200g kiselog vrhnja (20%)
100g šećera
10g vanilin šećera
100g mekog brašna
4 jaja
1 limun - korica i sok



POSTUPAK:

TIJESTO: Hladni maslac narezati na komadiće. Sve sastojke zajedno staviti u zdjelu i umijesiti tijesto. Nije bitno ako ostane i koji komadić masnoće. Kad je tijesto oblikovano u cjelinu, umotati ga u plastičnu kuhinjsku foliju i spremiti u frižider 1-2h, da se stisne.

Pećnicu upaliti na 190°C. Dok se pećnica grije, ohlađeno tijesto izvaditi iz frižidera te na lagano pobrašnjenoj podlozi razvaljati 1-2cm šire od kalupa u kojem će se tart peći te ga smjestiti u kalup. Rubove utisnuti, viškove odrezati oštrom nožićem tako da rub ostane ravan te izbockati tijesto. Na njega staviti papir za pečenje i veću količinu graha, da se tijekom pečenja ne podiže. Tijesto peći 20 minuta te u međuvremenu pripremiti nadjev.

NADJEV: U posebnoj zdjeli pomiješati sir, vrhnje, šećere i koricu limuna. Pjenjačom ujednačiti. Potom dodati cijela jaja i dobro promiješati. Umiješati brašno te na kraju dodati sok limuna. .

Pećnicu smanjiti na 180°C. Zajedno s pek-papirom, maknuti grah sa tijesta, izliti nadjev, poravnati ga te staviti da se peče 30 minuta.

Tortu od sira ostaviti da se dobro ohladi, ukasiti po želji i poslužiti.

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup Ø26. Tijesto sam pekla na ventilaciji, a kasnije stavila na klasično pečenje. Pokušala sam i sve peći na ventilaciji, ali mi se dogodilo da je rub previše potamnio. Dakle, malo prilagodite svojoj pećnici
- Umjesto kiselog vrhnja možete koristiti i mileram, ali je bitno da ima min. 20%mm. I ako je

čašica 180 umjesto 200g, nije problem

- Možete staviti tekuću vaniliju umjesto šećera, ako je imate
- Ohlađeno tijesto nemojte puno valjati po rukama; prhka tijesta vole ostati hladna. Tek tada nakon pečenja imaju pravu prhkost
- Za jednostavnije stavljanja tijesta u kalup, tijesto presavijte na 4 dijela (bez pritiskanja), tako ga prebacite na kalup te ga tek onda rašite i utisnite u rubove kalupa
- Papir za pečenje nije potreban
- Tijekom pečenja nadjev će se dizati – toliko da ćete pomisliti da će iscuriti vani, ali neće. Čim ga izvadite iz pećnice će se početi spuštati
- Ukoliko nemate kalup sa odvojenim dnom, kad se torta ohladi, slobodno je preokrenite da je izvadite – kompaktna je, neće joj ništa biti
- U receptu sam napisala sok od 1 limuna, ali ovisi o tome koliko soka ima u limunu pa ako vam paše više, slobodno dodajte još
- Što se ukrašavanja tiče, možete koristiti razno voće ili nešto drugo, a ne morate ništa. Zbilja, ovisi o vašim željama, a i o tome s čime raspolazete u datom trenutku
- Tortu čuvajte u frižideru

Dobar tek!