

LJETNA TORTA SA ŠUMSKIM VOĆEM

PODLOGA ZA TORTU:

- 220 gr petit buerre keksa
- 125 gr maslaca
- 2 velike žlice meda

Keks sameljite u mlincu za orahe. Dodajte otopljeno maslo i dvije žlice meda. Smjesu utapkajte u kalup za tortu.

KREMA OD SIRA:

- 500 gr ABC sira
- 3 dcl vrhnja šlag
- 160 gr sitnog šećera u prahu
- sok od pola limuna ili sok od jedne limete
- 1 vrećica želatine

ABC sir i šećer u prahu dobro izmiješajte. Dodajte umiješano vrhnje za šlag, sok od limete i želatinu (znate kako ide sa želatinom u vrećici - želatinu u prahu prelijte sa 4 žlice hladne vode te nakon deset minuta otopite je na laganoj vatri sa dcl mlijeka - ne smije uzavreti -kad se želatina otopi, a to je jako brzo, dodajte lagano u kremu od sira) pa kremu stavite na podlogu od keksa i masla. Stavite u hladnjak.

KREMA OD ŠUMSKOG VOĆA:

- 450 gr šumskog voća
- 2 dcl vode
- 4 velike žlice šećera
- 2 vrećice vanilije
- 1 vrećica želatine

Voću dodajte šećer, vanilija šećer i vodu. Pustite da malo prokuha, tek par minuta i skinite s vatre. Pažljivo otopite želatinu u smjesi od voća, šećera i vode. Pustite da se to prohladi jer ne smije vruće na kremu od sira (otprilike pola sata na sobnoj temperaturi) pa pažljivo žlicom kremu

od šumskog voća stavite na kremu od sira. Preko noći obvezno u hladnjak i sutra uživajte. U slast!!!!

P.s. Puno svita ne voli sir pa ga možete zamijeniti sa čvrstim jogurtom.

