

# Torta od sira s preljevom od jagoda i aceta balsamica



Autorica: Monika Topolko

Za tortu promjera 24cm

Vrijeme pripreme: 20min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 1h

Ukupno vrijeme: 1h 20min + vrijeme hlađenja

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Torte & kolači

Ovo je vjerojatno jedna od najprozračnijih torti od sira koju ćete ikad napraviti. Za razliku od ostalih klasičnih recepata, ovdje je potrebno odvojiti žutanjke od bjelanjaka. Bjeljanjci se istuku u čvrst snijeg i na samom kraju nježno umiješaju u smjesu sira i žutanjaka prije pečenja. Osim toga, umjesto klasičnog krem sira ovdje sam koristila ricotta sir koji je laganiji i kiselkastiji. Zbog toga je ova torta osvježavajuća, lagana i nevjerojatno ukusna. Recept je prilagođen sa Taste.com.au.

## Podloga

### Sastojci

200g integralnih keksa

1 žlican meda

80g maslaca, otopljenog

### Postupak

Pećnice ugrijte na 160°C. Namstite dno i stranice okruglog kalupa promjera 24cm s odvojivim stranicama. Kekse sameljite u multipraktiku. Dodajte im med i otopljeni maslac pa dobro promiješajte. Smjesu žlicom ili prstima utisnite u dno kalupa i stavite u hladnjak dok pripremate nadjev.

## Krema od ricotte

### Sastojci

650g ocijeđene ricotte

120g šećera

1 žlica vanilin šećera

1 žlica škrobnog brašna

korica 1 limuna

1 žlica limunovog soka

4 jaja

150g kiselog vrhnja

### Postupak

Odvojite žumanjke od bjelanjaka. U velikoj posudi mikserom izradite ricottu, šećer, vanilin šećer, škrobno brašno, limunovu koricu i sok. Dodajte jedan po jedan žumanjak i dalje miksajući. Na kraju umiješajte kiselo vrhnje. U drugoj posudi tucite bjeljanjke dok se ne pretvore u čvrst snijeg, a zatim ih nježno umiješajte u smjesu ricotte i žutanjaka. Dobivenu kremu izlijte na ohlađenu podlogu i zagladite površinu. Kalup stavite na veći pleh za pečenje i sve zajedno ubacite u prethodno zagrijanu pećnicu. Tortu pecite 50-55 minuta dok ne dobije zlatnu boju. Tijekom pečenja nemojte otvarati vrata pećnice.

Kad je torta pečen ugastite pećnicu i oškrinite vrata pa ostavite tortu još 15 minuta u pećnici. Tortu izvadite iz pećnice pa je oštrim nožem odvojite od ruba kalupa i ostavite da se potpuno ohladi. Zatim tortu stavite u hladnjak preko noći ili najmanje na 4 sata. Potom skinite obroč i prebacite tortu na pladanj za posluživanje.

### **Preljev od jagoda i aceta balsamica**

#### **Sastojci**

60g šećera

2 žlice aceta balsamica

60ml vode

1 žličica škrobnog brašna + 1 žlica vode

250g prepolovljenih jagoda

#### **Postupak**

Pomiješajte šećer, aceto balsamico i vodu i manjem lončiću. Kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje dok se šećer ne otopi. Škrobno brašno pomiješajte sa žlicom hladnom vode i dodajte ga u lončić. Kuhajte uz stalno miješanje još 2-3 minute dok se sirup malo ne zgusne. Maknite ga s vatre, dodajte prepolovljene jagode i ostavite da se preljev ohladi na sobnu temperaturu. Prilikom serviranja svaku krišku torte prelijte sa sirupom i dodajte jagode.