

Tarta cu brinza dulce si capac de cacao

Tarta cu brinza dulce si capac de cacao

Ingrediente :

Blat: 90 g unt rece, 30 g zahar, 120 g faina, 1 plic zahar vanilat, un virf de cutit praf de copt. Umplutura: 750 g brinza de vaci, 175 g zahar (sau chiar mai putin, daca preferati mai acrisor), 3 oua, 50 ml ulei, 500 ml lapte, coaja rasa de la o lamiie mijlocie, un praf budinca de vanilie.

Capac de cacao: 30 g unt, 30 g zahar, 50 g faina, 1 lingura cu virf de cacao

Preparare :

Untul bucati, zaharul, zaharul vanilat, faina, praful de copt si un praf de sare se amesteca si se face un aluat care se lasa, invelit in folie, la rece pentru jumatate de ora. Se intinde aluatul pe fundul unei forme de tort (se ridica si o margine de doua degete pe lat) unsa cu putin unt. Intr-un castron se pun brinza, zaharul, uleiul, laptele, praful de budinca, coaja de lamiie, ouale si se amesteca timp de 5 minute cu mixerul. Compozitia rezultata se introduce in forma si de coace timp de o ora la 180 grade Celsius. Se amesteca, cu ajutorul mixerului, ingredientele pentru capacul de cacao. Se scoate tarta, se presara pe toata suprafata bucatile de coca cu cacao

si se lasa la cuptor inca 45 de minute. Se scoate tarta din cuptor si se lasa sa se raceasca de tot inainte de a o scoate din forma. Tarta este foarte gustoasa si dupa o zi, doua.