

Tarta "deliciu cu brinza dulce"

Tarta "deliciu cu brinza dulce"

Ingrediente :

Blat: 200g faina, 100 g zahar, 100 g unt, 1 pachet zahar vanilat, 1 lingurita praf de copt, 1 lingurita zeama de lamiie, 2 linguri cacao, 1 ou. Umplutura: 500 g brinza de vaci, 4 oua, 250 g unt, 230 g zahar (sau mai mult, daca preferati mai dulce), 2 pachete zahar vanilat, 1 pachet budinca de vanilie

Preparare :

Se amesteca faina cu praful de copt, un praf de sare, un pachet zahar vanilat si 100 g de zahar. Se adauga cacao si zeama de lamiie. La final se adauga untul si un ou si se face un aluat compact, care se lasa la rece, invelit in folie de plastic, cel putin 30 de minute. Intre timp, se separa galbenusurile de albusuri. Albusurile se bat spuma. Se freaca spuma untul cu zaharul si cu cele doua pachete de zahar vanilat. Se adauga treptat galbenusurile si budinca de vanilie. Se scurge bine brinza. Se adauga la compozitie. La final se adauga albusul, cu atentie: compozitia trebuie sa ramina pufoasa. Se intinde aluatul pe o forma de tort unsa cu unt (daca se pune hirtie de copt, aceasta nu va lasa prajitura sa piarda surplusul de lichid). Se lasa margine de aprox. 1 cm. Restul de coca se pastreaza pentru final. Se umple forma cu compozitia si se pun deasupra bucatele mici de aluat, rasfirate pe intreaga suprafata a prajiturii. Se da la cuportul incins la 180 de grade Celsius pentru 60 de minute, pe cel de-al doilea raft al

cupitorului. Se lasa sa se raceasca in forma, dupa ce se desprinde usor cu un cutit marginea acesteia. Este foarte gustoasa si dupa doua-trei zile.