

Tarta dungata cu brinza

Tarta dungata cu brinza

Ingrediente :

Aluat: 300 g faina, 1 lingurita praf de copt, 50 g zahar, 125 g unt moale, un ou, un praf sare. Pentru umplutura: 750 g brinza de vaci, 400 g smintina, 125 ml ulei, 150 g zahar, 2 oua, 1 lingura coaja de lamiie rasa, o lingura suc de lamiie, 1 pachet budinca de vanilie, 2-3 linguri cacao

Preparare :

Se prepara un aluat sfarimicios din ingredientele de aluat. Se framinta bine si se inveleste cu el o forma de tort cu marginea detasabila. Se amesteca brinza cu smintina, ouale. Se incorporeaza uleiul, zaharul, lamiia si la final praful de vanilie. Se imparte in doua. La una din jumatați se incorporeaza cacao. Se dispune crema pe aluat, astfel: se ia cu o lingura de sos compozitie fara cacao si se aseaza pe mijlocul formei. Se ia cu o alta lingura de sos compozitie cu cacao si se aseaza cu grija (si fara a ridica de prea multe ori lingura) peste cea alba. Se repeta, lingura cu lingura, pina cind se termina compozitiile, asezind mereu in mijloc. Daca pare ca v-ati departat de centru, puteti inclina usor forma si compozitia va aluneca spre centru. Daca doriti ca spatiile cu cacao sa nu fie asa de mari ca cele albe, puteti separa doar 1 treime si pune in aceasta cacao, iar la dispunerea in tava, puneti 2 linguri din compozitia alba si una din cea neagra. Se da la cuptorul incins la 190 grade Celsius 50 de minute, pe raftul de jos. Se lasa sa se

raceasca si apoi se scoate din forma si se taie. Chiar daca la inceput, dupa stingerea focului, compozitia pare inca usor moale, ea se va intari la racire. Este delicioasa si dupa citeva zile