

Tort de branza cu lamaie

Tort de branza cu lamaie

Ingrediente :

200 g biscuiti, 100 g margarina, 700 g branza, 200 g zahar praf, zeama de la 2 lamai, 2 pachete gelatina, 200 ml frisca.

Preparare :

Se zdrobesc biscuitii si se amesteca cu margarina topita in prealabil. Se aseaza apasand intr-o forma de tort. Branza se amesteca cu zaharul, zeama de lamaie, gelatina (pregatita in prealabil conform indicatiilor de pe pachet) si frisca batuta. Se intinde uniform peste blatul de biscuiti si se da 3 ore la frigider. Deasupra se pune gelatina sau budinca fiarta, cu suc de lamaie sau portocale.