

Tort simplu cu brinza dulce

Tort simplu cu brinza dulce

Ingrediente :

Blat: 90 g faina, 90 g zahar, 3 oua, 1 virf de cutit praf de copt, o lingurita coaja de lamiie rasa, 1 lingura unt topit. Crema: 500 g brinza de vaci, 2 linguri zeama de lamiie, 1 lingurita coaja de lamiie, 1 lingura zahar vanilat, 3 lingurite gelatina granulata, 6 linguri apa, 250 ml frisca nebatuta

Preparare :

Se bat ouale cu zaharul pe baie marina, pina cind compozitia se ingroasa si devine mai usoara. Se incorporeaza faina amestecata cu praful de copt. La final se incorporeaza untul. Se unge si se tapeteaza cu faina o forma de tort. Se dispune blatul, se coace la cuptorul incins la 180 grade Celsius 20 de minute. Se lasa sa se raceasca in forma. Se amesteca brinza cu zaharul si sucul de lamiie. Se dizolva gelatina si se incalzeste la foc mic. Se incorporeaza treptat compozitia de brinza si la final frisca batuta. Se intinde crema pe tortul inconjurat cu un inel de tort. Se lasa la rece citeva ore.