

TORTA OD SIRA S VIŠNJAMA

PRIPREMITE:

PODLOGA:

200 g mljevenih keksa
125 g maslaca
2 žlice meda

NADJEV:

300 g krem sira
160 g šećera u prahu
2,5 dl slatkog vrhnja
1 žlica limunova soka
1 vrećica želatine u prahu

PRELJEV:

1 vrećica želatine u prahu
300 g višanja
4 žlice šećera

Otopite maslac na laganoj vatri i prohladite ga. Izmiješajte kekse, maslac i med. Na željenu podlogu stavite samo obruč od kalupa te utisnite smjesu i poravnajte je.

Krem sir izmiješajte sa šećerom u prahu i dodajte limunov sok. Posebno istucite slatko vrhnje i promiješajte ga sa sirom. Želatinu pripremite prema uputi. Kada nabubri, zagrijavajte je na vatri nekoliko sekundi da se otopi pa je ulijte u smjesu od sira i vrhnja. Tako pripremljenu smjesu prelijte preko podloge od keksa i poravnajte. Stavite u hladnjak.

Vrećicu želatine pripremite prema uputi i ostavite da nabubri. Višnje možete na početku pripreme torte posuti šećerom i ostaviti ih da puste sok. Kuhajte ih sa sokom oko 10 minuta, sklonite s vatre i umiješajte nabubrenu želatinu. Promiješajte i ostavite 10 minuta da se preljev malo ohladi. Prelijte ga preko ohlađenog nadjeva od sira pa spremite u hladnjak da se sve zajedno stisne.

