

Torta s malinama



Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti prhko tijesto. Jednu polovinu spremite u hladnjak, a drugu u zamrzivač. Od bjelanjaka napraviti snijeg. Zdenka sir dodati smjesi od vrhnja i jogurta. Dobro izmiješati te dodati suhe sastojke kako bi se krema ujednačila. U smjesu lagano umiješati snijeg od bjelanjaka. Razvaljati dio kore iz hladnjaka te njome obložiti posudu za pečenje. Preko kore izliti nadjev te ubaciti smrznute maline, a na maline naribati drugu polovinu kore koju ste izvadili iz zamrzivača. Kolač peći na 180 stupnjeva oko 45min. Po želji posuti šećerom u prahu! Dobar tek!

Sastojci

Tijesto:, 250g glatkog brašna, 100g šećera, 2 žumanjka, 170g maslaca, 1 prašak za pecivo, 1 vanilin šećer

Nadjev:, 4 čvrsta jogurta, 2 vrhnja, 4 trokutica Zdenka sira, 100g šećera, 1 vanilin šećer, 2 bjelanjka, 2 žlice griza, 5 žlica brašna, 200g smrznutih malina