

## Prefina lagana torta od sira i bijele čokolade

*Po uzoru na popularni Cheesecake od samo 3 sastojka, danas vam pišem recept za ukusnu torticu od sira i bijele čokolade*

### **Sastojci:**

#### **Torta od sira:**

- 5 jaja
- 200 g bijele čokolade
- 200 g krem sira

#### **Krema od sira:**

- 200 g krem sira
- 200 ml slatkog vrhnja
- 1 žličica arome vanilije
- 1 žlica šećera u prahu

**Priprema:** Bijelu čokoladu otopite na pari. Kada se malo ohladi pomiješajte ju s krem sirom i žutanjcima. Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg pa lagano sjednite s ostatkom smjese. Smjesu izlijte u okrugli kalup za pečenje manjeg promjera (18-22 cm). Ja sam koristila rastezljivi Zenker kalup kojem može prilagoditi promjer obruča od 15 do 30 cm. Dno i stranice kalupa prije pečenja obložite masnim papirom.

Pećnicu zagrijte na 170°C. Na dno pećnice stavite lim s vrućom vodom, a kalup sa smjesom stavite na srednju razinu. Kolač pecite 30 minuta na 170°C, ugastite pećnicu i ostavite tortu još 15 minuta u pećnici sa zatvorenim vratima.

Kolač ohladite na sobnoj temperaturi, premažite s kremom i spremite u hladnjak do posluživanja.

Za pripremu kreme sir pomiješajte sa šećerom u prahu i aromom vanilije, a zatim umiješajte tučeno slatko vrhnje.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

***Facebook: Slatki svijet***