

# Torta od sira s breskvama



NAČIN PRIPREME  
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



BROJ PORCIJA  
8

## Sastojci

600 g vinogradarskih breskvi  
200 g glatkog brašna  
1 prašak za pecivo  
200 g šećera  
0,2 g soli  
75 ml mlijeka  
150 ml ulja  
875 g svježeg kravljeg sira  
40 g škrobnog brašna  
4 jaja

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Napravite tijesto od brašna pomiješanog s praškom za pecivo: 50 g šećera, soli, mlijeka, 50 ml ulja i 125 g sira. Okrugli kalup za tortu prekrijte papirom za pečenje, prebacite tijesto i poravnajte ga. Miksajte jaja i 150 g šećera, dodajte 100 ml ulja, škrobno brašno i 750 g sira. Dobivenom smjesom premažite tijesto u kalupu.

Pecite na 200 °C 30-35 minuta. U međuvremenu odstranite breskvama košticu i narežite ih na četvrtine. Tortu završite breskvama i poslužite.