




Zimska torta od sira sa speculaas keksima, jabukama i karamelom

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
5

Sastojci

Za podlogu:

100 g speculaas keksa
50 g maslaca

Za punjenje od jabuka:

1 jabuka
malo cimeta
40 g maslaca
80 g smeđeg šećera
30 g vrhnja za šlag

Za kremu od sira:

340 g krem sira
70 g šećera
10 g kukuruznog škroba
60 g kiselog vrhnja
2 jaja
Ekstrakt vanilije
Limunova korica

Za premaz:

180 g kiselog vrhnja
30 g vrhnja za šlag
1 Sweet chef vanilin šećer
10 g šećera



U multipraktiku usitnite speculaas kekse pa im dodajte otopljeni maslac. Pulsirajte još par minuta pa utisnite u kalup. Pećnicu zagrijte na 180°C.

Jabuku nasjeckajte na sitne kockice. Zagrijte smeđi šećer s maslacem i vrhnjem i kuhajte na laganoj vatri dok se šećer ne rastopi i umak postane sjajan. Prelijte nasjeckanu jabuku s 0,5 dl umaka te dodajte malo cimeta. Ostatak karamel umaka sačuvajte za serviranje.

Krem sir miksajte sa šećerom, kiselim vrhnjem i škrobom, vanilijom i limunovom koricom. Dodajte jedno po jedno jaje. Ulijte kremu na podlogu od keksa pa nadjenite punjenjem od jabuka. Pecite 50 minuta.

Pomiješajte sve sastojke za premaz i rasporedite preko ispečene torte. Rashladite na sobnu temperaturu, a potom i u hladnjaku, najmanje par sati, ali najbolje preko noći.

Prije serviranja ponovno zagrijte karamel umak. Tortu ukrasite jabukom, mrvljenim keksom i karamel umakom. Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

