

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 nadjinite 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 ukasite jabukom, mrvljenim keksom i karamel umakom. Dobar tek!

Nutritivne vrijednosti

