

Sirna torta s malinama



Priprema

Mljevene tvrde kekse pomiješati sa 100g otopljenog maslaca i 1 dcl mlijeka da dobijemo biskvit. Sve sastojke dobro promiješamo i utisnemo u kalup. Piškote poredamo okolo obruča. Za kremu 400g Zdenka posnog svježeg sira izmiksati sa 2 trokutića Zdenka sira, dodati 5 žlica bijelog i 5 žlica smeđeg šećera te 1 vanilin šećer. Od 2dcl slatkog vrhnja napraviti šlag i sve sjediniti sa smjesom od sira. Na kraju dodati maline ili drugo voće po želji. Voće može biti zamrznuto ili svježe. Ispuniti sredinu kolača kremom i ukrasiti po želji!

Sastojci

300g mljevenih tvrdih keksa, 100g Zdenka maslaca, 1 dcl mlijeka, 400g Zdenka posnog svježeg sira, 1 piškote (paket), 2 trokutića Zdenka sira, 5 žlica bijelog i smeđeg šećera, 1 vanilin šećer, 2 dcl slatkog vrhnja