

Torta od sira i bundeve



Priprema

Mljevene kekse pomiješajte s maslacem te stavite u kalup. Pecite 5 minuta na 200°C. Pripremite karamel od šećera, maslaca i slatkog vrhnja. Napravite pire od prethodno izdubljene bundeve. Miksajte Zdenka sir za jelo i kolače sa šećerom. Dodajte ostale suhe sastojke, jedno po jedno jaje, vaniliju te na kraju pire od bundeve. Izlijte smjesu na kekse i peći 30 minuta na 170°C. Pripremite preljev od kiselog vrhnja, šećera i vanilije. Kada se krema ispeče, preljev izlijte, pustite da se ohladi te ukasite karamelom.

Sastojci

Karamel, 50g Zdenka maslaca, 100g šećera, 5 žlica slatkog vrhnja, Krema, 500g Zdenka sira za jela i kolače, 200g bundeve, 4 žlice šećera, pola žličice cimeta, četvrt žličice muškatoog oraščića, četvrt žličice đumbira, 3 jaja, žličica ekstrakta vanilije, Biskvit, 180g Keksa po želji, 100g Zdenka maslaca, Preljev, 400mL kiselog vrhnja, 100g šećera, žličica ekstrakta vanilije