

TORTA OD SIRA

- 200 gr Mc Vites keksa
- 125 gr maslaca
- 1 vanilj šećer

Keks izmrvite (stavite u vrećicu pa pređite par puta flašom preko keksa, sigurno se mrviti – Sanjin izum, odlično funkcionira). Izmrvljeni keks pomiješajte sa vanilj šećerom i otopljenim maslacem. Utisnite u dno kalupa za tortu i stavite pola sata u hladnjak. Izvadite ga nakon toga i pecite u pećnici 5 minuta.

- 4 jaja
- 200 gr šećera u prahu

Pjenasto umutite jaja sa cukrom pa lagano dodajte kašimom u pjenasto umučeno 500 gr sira Philadelphia sa sokom od pola limuna. Stavite peći na 170 C dvadeset minuta. Pet minuta prije kraja počnite mutiti

- 4 kisela vrhnja
- 4 kašike šećera u prahu

Izvadite tortu i lagano kašikom nanesite smjesu vrhnja i šećera. Stavite na pet minuta na ugašenu vruću peć. Ohladite na sobnoj temperaturi i onda u hladnjak na deset sati.

U slast!!!!!!

