

 90 de minute  10 portii  Mediu

## Ingrediente

Margarina - 175 de grame  
Zahar - 250 de grame  
Oua - 3 bucati  
Faina - 200 de grame  
Frisca - 700 de mililitri  
Zahar vanilat - 2 plicuri  
Praf de copt - 2 lingurite  
Crema de alune - 2 linguri  
Visine - 300 g (pot fi si din compot)  
Branza de vaci - 500 de grame  
Intaritor de frisca - 3 plicuri  
Tort Gelee - 2 plicuri  
Visinata - 50 de mililitri

## Mod de preparare

1. Incingi cuptorul la 180 de grade. Bati margarina cu 150 g zahar si 1 plic zahar vanilat. Inglobezi pe rand ouale. Amesteci faina cu praful de copt si adaugi peste compozitia de mai sus. Ungi o tava de tort, adaugi 1/2 din cantitate si nivelezi.
2. In restul de aluat adaugi crema de alune si o pui peste aluatul din forma de tort. Marmorezi blatul, trecand dintii unei furculite peste aluat in sus si in jos. Scurgi visinele, pastrezi zeama si masori 350 ml. Pui visinele uniform peste aluat si dai tortul la cuptor cam 30 de minute. Lasi sa se raceasca si apoi scoti blatul din forma.
3. Amesteci branza de vaci cu 50 g zahar si 1 plic zahar vanilat. Bati 500 ml frisca impreuna cu intaritorul de frisca si apoi inglobezi branza in crema. Pui crema pe blat si o dai la frigider.
4. Pregatesti gelatina asa: Amesteci praful de gelatina dupa instructiunile de pe ambalaj cu 50 g zahar, suc de visine si visinata. Pui glazura pe tort si dai la frigider 4 ore. Ungi, daca vrei, marginea tortului cu restul de frisca batuta. Sfat! Poti decora si cu rulouri de napolitane (400 g), pe care le tai pe lung si le asezi pe marginea tortului, incrustate in frisca. Decorezi tortul cu rozete de frisca si visine.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>