


Tort fantezie cu branza dulce



Ingrediente

Branza de vaci - 500 de grame
Caise - 3 bucati
Frisca lichida - 400 de mililitri
Gelatina laptelui - 200 de mililitri
Lamaie - 1 bucata
Menta Stafide - 50 de grame
Zahar - 150 de grame
Zahar vanilat - 1 pliculet

 45 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se pun stafidele intr-o farfurie si turnam peste apa fierbina, se lasa cateva minute si se scurge apa.
2. Trecem prin sita branza de vaci....insistand mult ca rezultatul sa fie moale (acesta e cel mai important lucru)
3. Se adauga peste branza zaharul, coaja de lamaie, iaurtul si stafidele.
4. Gelatina se amesteca cu apa calduta si se adauga la aluatul cu branza de vaci. Se aseaza intr-un bol de sticla (se poate si cu forme, asta depinde de imaginatia fiecaruia) si se pune in frigider cam 1-2 ore.
5. Dupa ce se scoate din frigider se scoate din bolul de sticla si se aseaza pe o farfurie .Se orneaza cu frisca, bucatele de ciocolata, caise (se poate pune si alte fructe depinde de anotimp) si frunze de menta.

Pofta buna!

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