

Mjesec torti: Torta od sira sa naran?om

Anja koja se krije iza bloga [Sweetheart Sweets](#) osim što je moja dobra prijateljica, veliki je gurman pa ju možete vidjeti na mnogim portalima, radionicama i svašta nešto što je vezano uz hranu i kuhanje :)

Zato mi je bilo drago da je odlu?ila sudjelovati u mojem mjesecu torti. Osim Anje, pridružite se nam se još par blogera te ?e do 15.04. biti niz par divnih recepata za isprobavanje :) Uključite se i vi u mjesec torti i stavite #mjesectorti :)

Pročitajte što nam Anja ima za re?i u nastavku o ovoj zdravoj verziji cheesecake-a :)



Torta je zbog zobenih mekinja jako so?na, a nema ni dodane še?ere. Ako želite, dodajte i više meda ili suhog vo?a da bude sla?a. Zobene mekinje možete kupiti u raznim trgovinama (DM, BioBio), a cijenom su jako pristupa?ne.

Sastojci:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

- 250 g svježeg kravljeg sira
- 150 g zobenih mekinja
- 13 g praška za pecivo (1 kesica)
- 2 jaja
- prstohvat soli
- 3 žlice meda (ili više ako volite da je slaše)
- cimet/umbir (po želji)
- 150 g brusnica ili grožica
- korica 1 naranče
- sok 1 naranče

Zagrijte pećnicu na 180°C. Grožice stavite da se pola sata namažu u soku od naranče. Sir, mekinje, prašak za pecivo, jaja, sol, narančinu koricu dobro pomiješajte kuhaćom. Dodajte med, cimet, grožice i sok od naranče, pomiješajte. Smjesu izlijte u kalup prekriven papirom za pečenje, pecite otprilike 25 minuta (da poprimi zlatnu boju). Ohladite.

Krema

- 250 g krem sira
- 200 ml slatkog vrhnja
- 2 žlice meda (ili više ako volite slatko, može i šećer u prahu)

Krem sir pomiješajte s medom (miješajte kuhaćom). Slatko vrhnje istucite u šlag, umiješajte u sir. Kremom premažite tortu.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Anju prona?ite na [Facebook stranici](#) i [Instagramu @sweetsweets #sweetheartsweets](#)