

SIROVA TORTA Z MARELICAMI



8 porcij

Sestavine:

- 1 krhko testo za pite
- 500 g kefirjevega sira (dobro odcejenega)
- 130 g sladkorja + 3 jedilne žlice
- 1 limona
- 3 jajca
- 1 ščepec soli
- 1 jedilna žlica moka
- 170 g polnomastne kisle smetane (creme fraiche)
- 25 zrelih marelic

Priprava sirove torte

V pekač za pite razporedimo krhko testo. Prepikamo ga z vilico in prekrijemo s povoščenim papirjem ter napolnimo z utežmi za slepo peko. 10 minut pečemo na spodnjem nivoju pečice, ki jo segrejemo na 180 °C, nato uteži odstranimo in nadaljujemo s peko še približno 5 minut, da se testo obarva rjavo. Posodo vzamemo iz pečice. Temperaturo pečice znižamo na 120 °C.

V posodi zmešamo kefirjev sir, 130 g sladkorja in naribano limonino lupino v gladko kremo. Postopoma vmešamo vsako jajce posebej in nato še limonin sok, sol, moko ter kislo smetano.

Mešanico namažemo na testo in pečemo približno 1 uro. Če pritisnemo na površino s prstom, bi morala biti čvrsta, ampak ne obarvana. Preden torto vzamemo iz posode, jo pustimo, da se v njej še malo ohladi.

Razkoščičimo marelice. Polovice nadevamo na pekač s peki papirjem (notranje strani obrnjene navzgor) in jih posipamo s preostalim sladkorjem. Pekač postavimo v pečico na 200 °C in pečemo, dokler marelice ne postanejo zlato rjave. Počakamo, da se ohladijo, preden jih položimo na torto.

Torto pred serviranjem dobro ohladimo. Če jo bomo pustili počivati 12 ur, bo še boljša.

Namesto, da kupimo testo za pite, ga lahko naredimo tudi sami. Potrebujemo 300 g mletih piškotov in 100 g masla. Sestavine zmešamo v testo, ki ga pečemo brez uteži. Preden dodamo nadev, je testo potrebno ohladiti.

Avtorica recepta: Marie-Claire Frederic

Več receptov s siri najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



BIO trsni sladkor

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Morska sol

[Kupite na Kefirko.com](https://kefirko.com)