


Ягодова торта с Рикота

Бърза торта със свежо крема сирене и пресни ягоди

about 16 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



Съставки:

Тесто:

30 г пшенично брашно
1 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
100 г захар
100 г лешници (смлени)
3 бр. яйца

Пълнеж:

400 г ягоди
1 бр. лайм
1 пак. желатин Dr.Oetker
100 г пудра захар
500 г рикота сирене (или крема сирене)

Украса:

100 г ягоди

1 Приготвяне:

Пресейте брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти и разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, а след това 2 мин. на висока до получаване на гладко тесто. Разстелете сместа в намазнена кръгла форма за торта с ринг. Печете 25 мин. в средата на предварително загрята фурна на 180°C на горен и долен нагревател или на 160°C с горещ въздух.

След изпичане отделете блата от стените на формата и го обърнете върху покрита с хартия за печене кухненска метална скара. Оставете да изстине.

2 Пълнеж:

Измийте, почистете и нарежете ягодите на малки парченца. Измийте лайма с гореща вода и го подсушете. Настържете кората и изстискайте сока на лайма. Накиснете желатина в няколко лъжици вода по указанията на опаковката. В тенджера загрейте сока от лайма, но без да завира. Смесете набъбналия желатин със загорелия сок от лайм. Пресейте пудрата захар и смесете със сиренето. Рикотата и настърганата коричка от лайм. Смесете 4 с. л. от кремообразната смес с желатина и с помощта на бъркалка за яйца, разбъркайте добре. Постепенно добавете желатиновата смес в останалия крем. Накрая разбъркайте ягодите в сместа. Намажете равномерно получената смес върху тортения блат. Оставете тортата за 2 часа в хладилника.

3 Украса:

Нарежете на останалите измити ягодите и ги подредете върху тортата.