

# Torta od sira i bresaka



## Potrebni sastojci:

### Podloga:

- 300 g mljevenog plazma keksa (može i petit ili po vašoj želji)
- 1.5 dl gustog soka od breskve
- 100 g maslaca

### Krema:

- 400 g krem sira (Vivis ili sličnog)
- 200 g milerama (30% mm)
- 400 ml slatkog vrhnja za šlag
- 200 g bijele čokolade
- 5 kašika džema od bresaka (domaćeg)
- 1 kašika arome vanilije
- 1 vrećica burbon vanilija šećera
- 1.5 vrećica (15 g) - mljevene želatine

### Fil od bresaka:

- 700 ml pirea od bresaka (kod mene su svježje breskve)
- 4 kašike šećera
- 70 g gustina
- 40 g maslaca

## Izrada:

### Podloga:

Mljeveni keks natopiti sa sokom i rukom umijesiti, zatim posebno izmiksati maslac i dodavati prethodnu smjesu i kratko miksati da se fino sjedini. Na podlogu za torte staviti obruč prečnika 26 cm koji smo obložili sa prozirnom folijom i izručiti smjesu sa keksom te fino izravnati ostaviti u frižider dok pripremamo kremu.

### Krema od sira:

Pomiješati sir i džem (moj džem je srednje sladak, a ako vam nije dovoljno slatko možete dodati i šećera u prahu), dodati i kiselo vrhnje, istopljenu bijelu čokoladu, burbon vanilin šećer i malo arome vanilije. Posebno umutiti slatko vrhnje u čvrst šlag i dodati mu prethodnu smjesu lagano miješajući da se sve sjedini. Želatinu pripremiti prema uputstvu na vrećici (za 15 g - preliti sa 6 kašika hladne vode i ostaviti 10-ak minuta da nabubri, zatim lagano zagrijavati da se istopi). U istopljen želatinin prvo pomiješati malo kreme a zatima to sve lagano dodati u cijelu kremu uz stalno miksiranje. Kremu izliti preko podloge i ostaviti u zamrzivač dok pripremate žele od bresaka.

### Fil od bresaka:

Breskve oguliti i izmiksati u multipraktiku ili sl. da dobijete 700 ml finog pirea, malo odvojiti i pomiješati sa prosijanim gustinom i šećerom, a ostatak prebaciti u šerpu i zagrijavati na šporetu. Kad je voće zakuhalo dodati gustin uz stalno miješanje i kuhati par minuta da se dobije fini žele. Na kraju u vruće umiješati i maslac.

Kad se fil od sira malo stegnuo u zamrzivaču, izvaditi i preko prmazati topao fil od bresaka.

Sve ostaviti u zamrzivač na 1.5-2 h ili nekoliko časova u frižideru da se krema stegne...zatim izvaditi i skinuti obruč, ukrasiti sa kriškama breskvi i mentom ili po želji.

Prijatno!