

Sirčkova torta z jagodami in hrustljivimi arašidi

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: srednje zahtevno

Sestavine (za 10 kosov)

PIŠKOTNA OSNOVA	NADEV	OKRAS IN OMAKA
60 g stopljenega masla 250 g piškotov 85 g hrustljavega arašidovega masla (s koščki arašidov)	200 g crème fraîche ali kisle smetane 200 g polnomastnega kremnega sira 25 g presejanega sladkorja v prahu 1/2 žličke vaniljeve paste ali semena 1/2 vaniljevega stroka	450 g zrelih jagod (najbolje majhnih) 2 žlici sladkorja v prahu 40-gramska krhka arašidova ploščica (krokant) maslo za pekač sladkor v prahu za posip

Priprava:

1. Okrogel pekač s premerom 20 cm dobro namastimo z maslom in obložimo s papirjem za peko. Piškote drobno zmeljemo v multipraktiku ali jih damo v vrečko, ki jo stisnemo, da se znebimo zraka, nato piškote zdrobimo z valjarjem.
2. Stopljeno maslo in arašidovo maslo dodamo piškotom in dobro zmešamo, da dobimo zmes, ki spominja na mokro mivko. Z mešanico enakomerno obložimo dno in obod pekača, oblogo z zadnjo stranjo žlice zravnamo, tako da pritiskamo nanjo, nato jo še zgladimo. Pekač za 30 minut postavimo v zamrzovalnik.
3. Sestavine za nadev stepemo z električnim mešalnikom, da dobimo gosto zmes. Z žlico jo previdno razporedimo po piškotni osnovi in jo obložimo s 25 jagodami. V hladilniku jo hladimo vsaj 2 uri.
4. Preliv pripravimo tako, da 200 g jagod in sladkor v prahu v multipraktiku ali s paličnim mešalnikom zmeljemo v gladko omako.
5. Zelo hladno torto previdno vzamemo iz pekača, posipamo z zdrobljeno arašidovo ploščico (krokantom) in s sladkorjem v prahu. Postrežemo jo z omako.

