

Sirova torta z borovničevimi vrtinci

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

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (14 kosov)

300 g polnozrnatih piškotov
150 g masla
275 g drobnega rjavega sladkorja
100 g borovnic
1 žlička škroba
900 g polnomastnega kremnega sira
4 žlice moke
2 žlički vaniljeve arome
3 velika jajca
2 dl kisle smetane



Priprava:

1. Pečico segrejemo na 200 °C. Pravokotni pekač v velikosti 20 x 30 cm obložimo s papirjem za peko. Piškote zmiksamo v multipraktiku, da dobimo drobtine. Stopimo maslo in ga zmešamo s piškoti. Maso damo v pekač, jo z žlico poravnamo, pritisnemo in pečemo 10 minut. Ohladimo.
2. Medtem damo borovnice in 25 g sladkorja v majhno kozico. Škrob zmešamo z žlico hladne vode in dodamo v kozico. Segrevamo, dokler se sladkor ne raztopi. Zvišamo temperaturo in pustimo, da brbota 1 do 2 minuti, da se omaka malo zgosti. Ohladimo.
3. V veliki skledi z električnim mešalnikom stepemo sir, da dobimo gladko maso. Najprej dodamo preostali sladkor in ponovno stepemo, nato pa še moko, vaniljevo aromo, jajca, kisko smetano in stepamo, da dobimo gladko maso in se vse sestavine dobro povežejo.
4. Polovico kremne mešanice polijemo po piškotnem testu, nato z žlico po vrhu razporedimo polovico borovničeve omake v majhnih kupčkah. Dodamo še drugo polovico kreme in vrh zgladimo. Prelijemo s preostalo borovničevo omako, nato pa z vrhom žlice naredimo vrtinčaste vzorce. Pečemo 10 minut, nato temperaturo znižamo na 110 °C in pečemo še nadaljnjih 30 minut. Pečico ugasnemo, torto pa pustimo v njej še 1 uro, nato pripravimo vratca pečice in torto pustimo še 1 uro v njej. Potem jo vzamemo iz pečice in jo pustimo vsaj 3 ure, najbolje čez noč, na sobni temperaturi, da se popolnoma ohladi. Razrežemo jo na 14 kosov. V hladilniku jo lahko hranimo do 5 dni.