



Торта со лимон и боровинки

Фичо ќе ни подготви вкусна торта со ароматично тесто од лимон и боровинки, и фил со вкус на крем сирење.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **12 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 230 грама несолен путер (собна температура)
- 220 грама (1 1/8 ш.) шеќер
- 100 грама (1/2 ш.) кафеав шеќер
- 4 големи јајца на собна температура
- 1 лажица екстракт од ванила
- 375 грама (3 шолји) сенаменско брашно
- 1 лажица прашок за печиво
- 1/2 лажичка сол
- 240 мл. (1 шолја) млеко со 1 лажица лимон
- Кора и сок од 3 средни лимони
- 275 грама смрзнати боровинки (плус за декорација)
- 1 лажица брашно

За КРЕМ ќе ви треба:

- 225 грама крем сирење
- 115 грама (1/2 ш) несолен путер (собна температура)
- 250 грама (2 1/2 ш) шеќер во прав
- 1-2 лажици слатка павлака за матење
- 1 лажичка ванила
- Прстофат сол

Чекор 1

Најпрво пригответе го закиселеното млеко - Buttermilk. Во една шолја млеко додадете го сокот од еден лимон. Промешајте, оставете да отстои 5 минути и млекото е спремно за употреба.

Чекор 2

Пенесто изматете го путерот, додадете го шеќерот и кафеавиот шеќер и матете додека смесата не се изедначи.

Додадете ги јајцата и екстрактот од ванила или ванилиниот шеќер и продолжете со матењето додека не добиете хомогена смеса.



Чекор 3

Во посебен сад измешајте ги брашното, прашокот за пециво и малку сол. Додадете ја претходно изматената смеса со јајца и матете додека смесата не се изедначи. Додадете го и закиселеното млеко, кората од лимон и сокот и мешајте со лажица да се изедначи. Многу е важно смесата да не ја прематите.

Чекор 4

Боровинките извалкајте ги во брашно и лесно промешајте ги низ смесата. Подобрo е ако боровинките се смрзнати, инаку може да го обојат тестото.

Чекор 5

Печете во загреана рерна на 180 степени 20-25 минути. Проверете со чепкалка дали е готово.

Чекор 6

За кремот убаво изматете го крем сирењето, околу 3 минути. Матете на помала брзина и додавајте го шеќерот во прав, ванилата и малку сол. По потреба додадете 1 голема лажица слатка павлака за да добиете густ крем.

Чекор 7

Филувајте, декорирајте по желба и оставете да се стегне.

Совет

Користете закиселено меко бидејќи дава влажност на тестата, пандишпаните и колачите да бидат меки и сочни.

Користени производи:



Ростер



Статичен миксер



Шеф вага



Универзален нож

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk