

Valletta
M L E K A R A

iz doline svežeg mleka

Kolač od Ricotta-sira sa jagodama

Potrebni sastojci za 6 osoba:

125 g (oko 20-25 komada) suvog keksa
60 g putera
100 g prah šećera/Smeđi šećer
500 g ricotta sira
125 g punomasnog jogurta
12 g želatina
2 kašike slatke pavlake
rendana kora jednog limuna
500 g jagoda
listići nane

Priprema:

1. Izmrvite suvi keks u činiji, dodajte rastopljeni puter i 2 kašike prah šećera i dobro izmešajte. U kalup za torte s poklopcem prečnika 20-22 cm, koji ste predhodno obložili papirom za pečenje, prebacite ovu mešavinu, dobro je pritisnite špatulom ili prstima i ostavite je u frižider na 1 sat da očvrсне.
2. Zamesite ricotta sir sa preostalim prah šećerom, jogurtom i korom od 1 limuna. Rastopite želatin u toploj slatkoj pavlaci i dodajte u krem.
3. Operite jagode, osušite, odstranite peteljke i isecite na kriške 3/4 od ukupne količine. Rasporedite ih po podlozi od keksa, tako da se formira kompaktan sloj. Pospite po želji smeđim šećerom, sipajte mešavinu od sira, poravnajte je i ostavite u frižideru da očvrсне oko 3-4 sata. Izvadite kolač iz kalupa i ukasite s preostalim celim jagodama i listićima sveže nane.

Prijatno!