

TORTA OD LIMUNA I BAZGE

Za tortu promjera 20 cm

Za biskvit:

1 jaje
100 g šećera
130 ml tekućeg jogurta
70 ml ulja
naribana korica 1 limuna
190 g griza
1 žličica praška za pecivo

Za preljev:

1 dl sirupa od bazge
30 g šećera
50 ml limunovog soka

Za kremu:

300 g krem sira
100 g maslaca
prstohvat soli
2 žličice ekstrakta vanilije
130 g šećera u prahu

Zagrijte pećnicu na 180 C.

Okrugli kalup za tortu promjera 20 cm namastite i pobrašnite.

Pjenasto izmiksajte jaje sa šećerom.

Dodajte griz, naribanu limunovu koricu, jogurt, ulje i prašak za pecivo.

Ulite u pripremljeni kalup i zagladite površinu.

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 30-ak minuta.

Za preljev pomiješajte sirup od bazge, limunov sok i šećer pa kuhajte na laganoj vatri dok se šećer ne otopi.

pečeni biskvit izbodite vilicom pa ga još vrućeg prelijte ohlađenim sirupom.

Ohladite.

Za kremu mikserom pjenasto izradite omekšali maslac sa šećerom u prahu. Dodajte sol, ekstrakt vanilije i krem sir.

Izmiješajte da dobijete glatku i jednoličnu smjesu.

Premažite preko ohlađenog biskvita.

Ukrasite po želji.