



## NEPEČENA TORTA SA SIROM I VIŠNJAMA

Prvi sloj:

- 400 grama digestive keksa
- 150 grama rastopljenog maslaca

Kekse staviti u plastičnu vrećicu za zamrzavanje i usitniti ih valjkom za tijesto. Izmrvljene kekse izmiješati sa rastopljenim maslacem i utisnuti na dno kalupa (promjer 28 cm).

Drugi sloj:

- 1 kilogram svježeg sira sa vrhnjem ( ja sam ovaj put stavila varaždinski koji je bez vrhnja, malo je tvrdi, ali može)
- 180 grama šećera u prahu

Dobro izmiješati svježi sir i šećer u prahu, namazati preko prvog sloja i ostaviti u frižideru oko sat vremena.

Treći sloj:

- 200 grama bijelih badema narezanih na listiće
- 4 žlice smeđeg šećera
- 2 žlice cimeta u prahu

Sve zajedno staviti u tavu i popržiti. Kada se ohladi, posuti po sloju od sira.

Četvrti sloj:

- 500 ml vrhnja za šlag
- 2 šlagfixa

Istući vrhnje sa šlagfixom, premazati preko sloja od badema.

Peti sloj:

- 1 kompot od višanja
- 2 vanilin pudinga

Zasladiti po želji ( ja sam stavila 4 žlice sirupa od agave)

U soku od kompota skuhati puding sa zaslađivačem. Višnje izmiksati u blenderu i umiješati u puding kada je skuhan. Pustiti da se ohladi. Kada je mlako, premazati

preko sloja šlaga.

Ohladiti u frižideru 2 sata.

