

# Sajttorta sárga keksz

Szerző: Kapallás G. Gyula  
2015. augusztus 23.  
Utolsó frissítés: 2015. augusztus 23.

- 20 dkg sárga keksz
  - 9 dkg vaj
  - 500 g mascarpone
  - 500 g krémsajt
  - 3 ek porcukor
  - 1 db vanília rúd
  - 1 citrom reszelt héja
  - 1 kis üveg házi dzsem
- A kekszet egy nejlon zacskóba tesszük, amit beburkolunk konyharuhával és egy sodrófa vagy klopfoló segítségével kekszmorzsát készítünk. A vajat felolvasztjuk és a morzsával összekeverve egy 30 cm-es csattos tortaforma aljára nyomkodjuk egyenletes vastagságban. A krémsajtot egy robotgéppel habosra keverjük a mascarponeval, a cukorral, a vaníliarúd kikapart belsejével és a reszelt citromhéjjal, majd a keksztegrecsre simítjuk. Az így elkészült tortát kb. 1 óráig keresztül hűtjük, majd tálalásakor házi dzsemet vagy karamella tételt kanalazunk a tetejére.

Borajánlás:

Prosecco-k és egyéb gyöngyözőborok, maradék szőlősavban gazdag roséborok jó kísérői lehetnek.