

# Sajttorta

## A tésztához:

- 200g **Mester háztartási keksz**
- 100g olvasztott vaj
- 5 evőkanál cukor

## A sajttöltelékhez:

- 500g mascarpone
- 200g cukor
- 4 tojás különválasztva
- 1 teáskanál vaníliaaroma

## Elkészítése:

A sütőt melegítjük 170 C-ra. A tésztához a hozzávalókat alaposan összekeverjük majd egy normál tortaformába simítjuk. Egyenletesen lenyomkodjuk. Rózsaszínre sütjük.

A töltelékhez a mascarponét a cukorral, a tojás sárgákkal és a vanília aromával robotgéppel krémesre keverjük. A fehérjékből kemény habot készítünk. Óvatosan hozzákeverjük a masszához. A krémet ráöntjük a tésztára majd 3-4 réteg alufóliával bevonjuk a torta formát, a torta formánál nagyobb tepsibe kb 1l forró vizet töltünk , betesszük a torta formát majd az egészet sütőbe tesszük 50-55percre.

Ha lejárt a sütési idő kikapcsoljuk a sütőt , de a sajttortát még benne hagyjuk egy órára.

Fontos, hogy addig ne nyissuk ki a sütő ajtaját.

Amikor teljesen kihűl csak akkor szeletelhető.