

# Áfonyás sajtorta

**Hozzávalók:** **Elkészítési idő:** 60 perc + 1 nap hűtés

- 180 gr zabkeksz
- 70 gr szobahőmérsékletű vaj
- 250 gr Philadelphia krémsajt
- 100 gr porcukor
- 2 tojás
- 1 tojás sárgája
- 50 gr tejszín
- 50 gr tejföl
- 1/4 citrom leve
- 1/2 citrom héja
- 1 tk keményítő
- 250 gr kék áfonya
- némi tortazselé

## Elkészítés:

Mozsárban vagy késes robotgépben összetörjük a kekszet, majd egy tálba tesszük és alaposan összedolgozzuk a puha, akár kicsit megolvasztott vajjal. Ezt a masszát egy 20 cm átmérőjű kapesos tortaforma aljába nyomkodjuk, lefóliázzuk, és a hűtőbe tesszük, amíg elkészítjük a krémet.

A krémsajtot simára keverjük, hozzáadjuk a porcukrot, majd egyesével a tojásokat és sárgát is, és alaposan összedolgozzuk. Mehet bele a tejszín, tejföl és a citrom leve és annak reszelt héja is. A végén pedig egy teáskanál keményítő. A megmosott, lecsepegtetett áfonya felét szintén hozzáadjuk a krémhez. Kivesszük a hűtőből a tortaformát, kívülről két rétegben becsomagoljuk alufóliával, majd beleöntjük a masszát. A formát egy magasabb falú tepsibe helyezük, és 2-3 centi magasságig felöntjük forró vízzel. (ezért fontos, hogy jól becsomagoljuk, nehogy víz kerüljön a finomságunkba sütés közben!) Betesszük a 180 fokra előmelegített sütőbe, amit a tepsibe betételek levesszünk 150 fokra és a tortákat kb 45 perc alatt készre sütjük. Akkor jó, amikor a teteje már szilárd, de belül kicsit remegős.

És hogy igazán áfonyás és lila legyen a tortánk, egy kevés áfonyát, némi cukorral és vízzel pürévé főzünk, átnyomjuk szitán, majd egy kis tortazselével összekelegetjük, és a kész tortánk tetejét ezzel bekenjük. Színes lesz, fényes és enyhén enyhén! Rossz hír, egy napot még hűtőben tanácsos pihentetni, akkor lehet szépen szeletelni és tálalni.



**Jó étvágyat!**  
**(Köszönet**  
**a Chefparade**  
**Főzőiskolának!)**

