

Trospratna torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** sira
- **200 g** margarina
- **100 g** pica šunke
- **4** kuvana jajeta
- **2 kašike** ajvara
- **1 struk** praziluka
- **po ukusu** soli

Priprema

U odgovarajuću posudu izrendati sir, dodati margarin, so i mikserom izjednačiti fil.

Pripremljen fil podeliti na tri dela.

U prvom delu dodati iseckanu šunku. U drugom delu dodati 2 kašike ajvara i 4 tvrdo kuvana žumanca (pasirana). U trećem delu dodati 4 rendana belanceta i sitno seckan praziluk (zeleni deo).

Modlu obložiti folijom, pa reati prvi, drugi i treći deo. Ostaviti pripremljenu tortu da se dobro ohladi u frižideru.

Okrenuti tortu na tanjiru i ukrasiti po želji.

Savet