

# **Šah torta sa blitvom**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **4** jajeta
- **1** ravna kašikasoli
- **4** kašikabrašna
- **5** kašikaulja
- **5** kašikajogurta
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **10** listovablitrve

### **Za fil:**

- **300** gsira
- **1** cašapavlake
- **100** gmajoneza
- **100** gšunkarice
- **100** gpecenice
- **100** gkackavalja

## **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Mutiti prvo belanca u cvrst šam, dodati žumanca. Kad se umuti iskljuciti mikser

i dodati so, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, jogut, ulje i iseckane listove blitve.

Blago promešati i peci u plehu sa pek papirom na 200 C dok ne porumeni. Pustiti da se ohladi.

Za to vreme sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku i majonez i mikserom mutite na najmanjoj brzini. Dodati iseckanu šunkaricu i pecenicu. Promesati da se sastojci sjedine. Koru podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo je osnova torte, a drugi deo iseci na 2 kruga razlicite velicine.

Jedan deo izvadite cašom, a drugi možete tockicem za testo.

Prvi deo premazati filom pa stavite veci krug.

Opet premazite filom da bi se izjednacilo sa korom - gde je krug kore tu je manje fila, a ostalu površinu premažite sa više fila da bi se dobio ravan. Stavite manji krug i opet premažite filom.

Pospite rendanim kackavaljem.

Uživajte u prelepom izgledu i naravno ukusu.

Prijatno.

## Savet