Slana Uskršnja torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za podlogu:

- **60 g**slanog keksa
- **30 g**maslaca

Za kremu:

- **250 g**svežeg sira
- **100 g**milerama
- **20 g**gustina
- **1**jaje
- **2 cena**belog luka
- **malo** soli
- **100 g**spanaca ili blitve

Za preljev:

- **150 g**milerama
- **1**žumanjak
- **malo**soli

Za uktas:

- **1 mala**cvekla
- **2 dl**slate pavlake

Priprema

Tortica je mala. Promera 15 cm. Kalup za torte obložiti papirom za pecenje. I dno i stranice. Podloga: 60 grama slanih keksa, ja sam koristila TUC usitniti sa oklagijom Dodati 30 grama maslaca. Sve izmešati prstima i staviti u kalup na papir za pecenje. Rukama ili kašikom malo natiskati u kalupu. Peci na 180 stupnjeva 10 minuta. Krema: 250 grama svežeg sira, 100 grama milerama, 20 grama gustina, 1 jaje, 2 cena sitno naribanog belog luka, malo soli. Izmiksati sve skupa štapnim mikserom. Skuvati: 100 grama blitve ili spanaca- samo zeleni dio. Sitno je naseckati nožem, te staviti u kremu od sira. Staviti na podlogu od keksa. Peci na 160 stupnjeva 35 minuta. Izvaditi, te na vruce staviti preljev. Preljev: 150 grama milerama, 1 žumanjak, malo soli. Sve izmiksati, te preliti preko kreme. Peci na 160 stupnjeva 20 minuta. Ohlaeno izvaditi iz kalupa. Po želji ukrasiti. Jednu malu sirovu cveklu narezati nožem, a onda je usitniti štapnim mikserom. Proceditи kroz gazu ili neku drugu cistu krpicu. Dovoljne su 2 kašike soka. Izmiksati. 2 dl slate pavlake (slatku pavlaku možete zameniti sa mešavinom sira i kisele pavlake). 2 kašike soka staviti u šlag i izmešati kašikom Premazati preko tortice i ukrasiti po želji.

Savet