

Slana mak torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora x2:

- 5jaja
- 4 **kašike** brašna
- 1 **kašicica** soli
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 3 **kašike** ulja
- 4 **kašike** kisele pavlake
- 5 **kašika** maka u zrnju

Nadev:

- 150 g sitnog sira
- 5 dl kisele pavlake
- 150 g majoneza
- 350 g pice šunke
- 350 g kackavalja

Premazivanje i dekoracija:

- 1,5 dl kisele pavlake
- 1 kuvano jaje

Priprema

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca, dodati žumanca i so, pa umutiti, dodati ulje, kiselu pavlaku, prašak za pecivo, brašno i nemleveni mak. Sve umutiti u jednolicnu masu.

Sipati masu u pleh dimenzija 35x25 cm, koji je premazan mašcu i posut brašnom.

Peci u zagrejanj rerni na 170C oko 7-8 minuta, da se kora ne prepece. Na isti nacin ispeci još jednu koru i ostaviti ih da se ohlade.

U ciniju staviti sitni sir i dodati kiselu pavlaku, pa malo umutiti štapnim mikserom.

Dodati majonez i izmešati kašikom.

Prvu koru staviti na tacnu i obilno premazati trecinom nadeva.

Celu površinu prekriti komadima deblje isecene pica šunke.

Preko šunke poreati šnite deblje isecenog kackavalja.

Preko kackavalja premazati drugu trecinu nadeva.

Preko toga staviti drugu koru i blago pritisnuti dlanovima da se slojevi spoje.

Nadevenu tortu prekriti prozirnom folijom i ostaviti u frižider da prenoci, da kore upiju nadev.

Ostatak nadeva takoe ostaviti u frižider.

Sutradan, pred serviranje, ostavljeni nadev premazati preko gornje površine torte.

Celu tortu, odozgo i bocne strane, premazati kiselom pavlakom.

Ukrasiti jednim narendanim kuvanim jajetom.

Seci oštrim nožem na šnite i poslužiti uz ostala predjela i salate.

Savet