

# ***Torta od slanog plazma keksa***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 kutije** - **260 g** slanog plazma keksa
- **200 g** šunke
- **60 g** kackavalja
- **400 ml** kisele pavlake
- **5 šnita** pecenice
- **100 g** majoneza sa ukusom slanine
- **2** kuvana jajeta
- **250 ml** jogurta

## **Priprema**

Keks podeliti na 3 dela, pa svaki keks iz trecine dobro umociti u jogurt i reati na tacnu. Pavlaku pomešati sa majonezom, pa trecinom smese premazati keks. Jaja u šunku izrendati pa podeliti na 2 dela. Preko prvog reda keksa i smese od pavlake i majoneza, rasporediti polovinu izrendanih jaja i šunke. Preko opet reati keks umocen u jogurt, a zatim preko staviti deo pavlake i majoneza. Preostalu kolicinu jaja i šunke rasporediti preko smese. Na kraju poreati treci red keksa umocenog u jogurt, preko premazati ostatkom smese, pa izrendanim kackavaljem. Preostali keks umociti u jogurt, obaviti pecenicom i staviti preko torte.

Tortu prekriti alu folijom i ostaviti u frižideru preko noci, a sutradan dekorisati zelenim maslinama i paradajzom.

## **Savet**