Slana torta (18)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za žutu koru:

- **7**jaja
- **7 kašika**brašna
- **1 čaša**jogurta
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za zelenu koru:

- **7**jaja
- **7 kašika** brašna
- **200 g**spanaca
- **1/2 kašicice** soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **500 g**sitnog sira
- **400 g**krem sira
- **1 čaša**pavlake
- **200 g**majoneza
- **100 g**prepecenog susama
- **100 g**rendanog kackavalja
- **200 g**stišnjene šunke
- **6** kisela krastavca
- **300 g**krekera

- **100 g**grisini punjeni kikirikijem

Priprema

Za žutu koru je potrebno da odvojite belanca od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Kad se dobro umute dodati žumanca i mutiti dok ne pobele. Smanjiti brzinu miksera pa dodati so, jogurt i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Lepo sjediniti mikserom i isipati u veliki pleh (od elektricnog šporeta) koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C 10 minuta. Koru ohladiti a zatim preseci na pola da se dobiju dve identicne kore.

Za zelenu koru je potrebno spanac ocistiti i izblanširati. Ohladiti. Belanca odvojite od žumanaca i umutite ih u cvrst šam. Postepeno dodavati žumanca i mutite dok ne pobele. Smanjiti brzinu miksera pa dodati so, brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sjediniti lepo, a zatim umešati iseckani spanac i lagano promešati špatulom. Isipati u pleh koga ste obložili papirom za pecenje i peci na 200 C 10 minuta. Ohladiti. Koru preseci na pola da se dobiju dve identicne kore.

Za fil je potrebno da sameljete krekere. Pomešajte krem sir, sitan sir, pavlaku, majonez, pa dodajte samlevene krekere. Susam prepecite, kackavalj izrendajte, šunku i kisele krastavce isecite na sitne kockice. Sve sastojke sjedinite.

Finalni postupak:

žuta kora, malo fila, poreati grisine sa kikirikijem, prekriti grisine filom, zelena kora 1/4 fila, žuta kora, malo fila, grisini punjeni kikirikijem, prekriti grisine filom, zelena kora, ostatak fila.

Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet