

Slana rozen torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **300 g** krem maslaca
- **300 g** mlevenih oraha
- **100 g** dimljenog kackavalja
- **50 g** maslaca
- **po ukusu** so i biber

Za ukrašavanje:

- **100 g** krem maslaca
- **100 g** dimljenog kackavalja
- **po potrebi** orasi

Priprema

Maslaca zagrejati na sobnoj temperaturi, dodati so i biber, pa umutiti. Nakon toga dodati krem maslac i orahe, pa mutiti dok se sastojci ne sjedine. Potom dodati rendan kackavalj. Fil podeiliti na devet delova i filovati kore. Pritisnuti nekom težom daskom za secenje i ostaviti da prenoci u frižideru. Nakon toga je premazati krem maslacem, posuti rendanim kackavaljem i dekorisati orasima.

Savet

Ukoliko vam se učini da je fil tvrd, dodati nekoliko kašika pavlake. Nije svaki krem maslac isti. Moj je bio prilino mek, pa je fil bio taman kakav treba.