

Slana piškota torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 3 kašike brašna
- 3 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g Moja Kravica krem sira
- 250 g kajmaka
- 1 kašika senfa
- 1 kašika majoneza
- 4 kisela krastavca
- 3 obarena jaja
- 200 g šunkarice
- 200 g kackavalja
- 10 crnih maslina

Za dekoraciju:

- 1 crvena konzervirana paprika
- 8 zelenih maslina punjenih paprikom

Priprema

Jaja polupajte i odvojite belanca od žumanaca. Belanca posolite i izmutite mikserom. U izmucena belanca dodajte jedno po jedno žumance, neprestano muteci mikserom. Dodajte ulje, brašno pomešajte sa praškom za pecivo, pa i to dodajte u sud, pa polako mešajte varjacom dok se sastojci ne sjedine. Smesu izlijte u podmazan i

brašnom posut okrugao pleh i pecite na 200 C, 15 minuta.

Za to vreme u veci sud sjedinite kajmak, senf i majonez i promešajte varjacom. Kisele krastavce, šunkaricu i skuvana jaja isecite na parcad, izmiksajte u blenderu, pa dodajte u sud sa kajmakom. Maslinama odstranite koštice, pa i njih izblendirajte, a zatim dodajte u sud. Mešajte varjacom dok se sastojci ne sjedine.

Pecenu piškotu premažite krem sirom.

Na sir nanosite fil.

Na fil sitno narendajte kackavalj i dekorišite rolnicama crvene konzervirane paprike i polovinama maslina punjenih paprikama.

Savet