

Torta od spanaca



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **150 - 200 g** margarina
- **8** jaja
- **1 kg** barenog spanaca
- **1** kesicag praška za pecivo
- **po ukusu** soli
- **8** kašika brašna

Za nadev:

- **4** krem sira
- **200 g** šunke
- **2** kisele pavlake
- kackavalj (za posipanje)

Priprema

Umutiti 150-200 g margarina, 8 žumanaca, 8 kašika brašna, dodati prašak za pecivo, so, sneg od 8 belanaca i na kraju umešati spanac. Peci jednu veliku koru na 200 C, oko 20 minuta.

Kada se kora ohladi, podeliti je na dva dela. Jednu polovicu premazati sa 2 krem sira, pa poreati šunku. Preko šunke staviti 2 krem sira, poklopiti drugom korom. Tortu premazati pavlakom i posuti kackavaljem.

Savet

Služiti hladno.