Spanac torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **4 kašike**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**kisele pavlake
- **oko 350 g**obarenog spanaca

Za nadev:

- **350 g**praške šunke
- **4-5 dl**kisele pavlake
- **200 g**kackavalja
- **malo**kecapa
- **malo**seckanog peršunovog lista

Priprema

Oprati i obariti 600 g svežeg spanaca, ocediti ga i sitno iseckati ili ispasirati štapnim mikserom.

U ispasiran ohlaen spanac dodati žumanca, so, suvi biljni zacin, ulje, kiselu pavlaku, prašak za pecivo i brašno.

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca. Zatim vec upotrebljenim žicama miksera malo izmutiti spanac sa dodatim sastojcima. Iskljuciti mikser, pa u spanac dodati sneg od belanaca i varjacom pažljivo promešati i izjednaciti masu.

Sipati masu u manji pleh (dim. 35x25 cm), koji je premazan uljem i posut brašnom ili staviti pek papir. Peci u zagrejanoj rerni na 180`C oko 12-15 minuta. Toplu koru izvaditi na kuhinjsku krpu i ostaviti sa se hladi, pa je raseci po dužini, da se dobiju dve kore za rolat-tacnu.

Prvu koru staviti na tacnu (ispod kore na par mesta staviti po malo pavlake, da se tortica fiksira za tacnu i ne pomera pri secenju) i obilno premazati kiselom pavlakom.

Celu površinu prekriti komadima malo deblje isecene praške šunke, tanko premazati kiselom pavlakom, mestimicno staviti kecapa i ravnomerno posuti sitno seckanim peršunovim listom. Zatim prekriti drugim slojem praške šunke i tanko premazati kiselom pavlakom.

Poreati jedan sloj šnita deblje isecenog kackavalja, opet tanko premazati kiselom pavlakom i ponoviti postupak reanja još dva sloja praške šunke, sa obaveznim premazima kisele pavlake, da se ne bi odvajali slojevi pri secenju.

Gornju površinu praške šunke obilno premazati kiselom pavlakom i preko toga staviti drugu koru. Blago pritisnuti dlanovima da se slojevi spoje.

Preko gornje kore premazati kiselu pavlaku, staviti još jedan sloj praške šunke i mestimicno naceditи kecapa.

Ostaviti da odstoji u frižideru da kore upiju nadev, pa sutradan pred serviranje ukrasiti sa malo kackavalja, narendanog na sitnu stranu rendeta i posuti sitno seckanim peršunovim listom.

Seci oštrim nožem na kocke ili šnite.

Savet