

Moje šarenice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za prvu tortu:

- 4 jajeta
- 300 g spanaca
- malosoli
- 5 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil za prvu tortu:

- 500 g sitnog sira
- 4 kuvana jajeta
- 4 kašike ajvara
- malo majoneza
- po ukusu bibera

Za drugu tortu:

- 4 jajeta
- 5 kašika brašna
- malosoli
- 1 kesica praška za pecivo

Fil za drugu tortu:

- **300 g** sitnog sira
- **300 g** šunke
- **malo** majoneza

Za dekorisanje:

- **100 g** kackavalja
- **1** čaša pavlake
- **malo** majoneza
- **par** kiselih krastavcica
- **1** kisela paprika
- **par** maslina

Priprema

Prva torta. Umutiti jaja sa malo soli, dodati spanac, brašno i prašak za pecivo i sve lepo sjediniti. Tako dobijenu smesu sipati u prethodno podmazan i posut brašnom pleh i peci na oko 200 C dok ne dobije lepu rumenu boju. Kada je kora gotova, preseći je uzdužno na pola i ostaviti da se prohladi.

Fil za prvu tortu. Sir podeliti na dva jednaka dela. U prvu polovinu sira dodati sitno iseckana jaja i majonez. U drugu polovinu staviti ajvar i lepo promešati.

Premazati prvu koru filom od jaja, a zatim precij preko njega filom od ajvara. Na kraju poklopiti drugom korom. Celu tortu premazati pavlakom.

Druga torta. Umutiti jaja sa malo soli, dodati brašno i prašak za pecivo i peci u zagrejanj rerni na oko 200 C dok ne dobije lepu rumenu boju. Kad je kora gotova preseći je uzduž na dva jednaka dela i ostaviti da se prohladi. Premazati prvu koru filom od šunke i preklopiti drugom korom. Na kraju premazati citavu tortu pavlakom.

Fil za drugu tortu. U 300 g sira pomešati sitno seckanu šunku, dodati malo majoneza. Sve dobro sjediniti.

Obe torte nakon što smo ih premazali sa pavlakom prekriti rendanim kackavaljem. Dekorirati po želji. Staviti ih barem na pola sata u friz pre služenja. Prijatno!

Evo kako izgledaju kad su isecene i servirane za predjelo.

Savet