

# **Slana zaljubljena torta od tikvica**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **2** velike tikvice
- **6** jaja
- **10-12** kašika brašna
- **2** ravne kašicice praška za pecivo.

### **Za fil:**

- **500** g kisele pavlake
- **200** g rendane šunke

### **Za dekoraciju:**

- **malokisele pavlake**
- **po željitetost sira**
- **malosalame**
- **malokackavalja**
- **malorendane šunke**
- **malokecapa**

## **Priprema**

Narendati tikvice, posoliti ih i ostaviti da odstoje 20-ak minuta, kako bi pustile vodu (možete ih staviti u vecu cedaljku kako bi se lepo ocedile). Ukljuciti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Umutiti penasto mikserom tri

jaja, dodati im polovinu oceenih tikvica, 5-6 kašika brašna i ravnu kašicicu praška za pecivo. Mutiti dok smesa ne postane jednolicna, ako je retko dodati još malo brašna. Pleh dimenzija 35×25 cm nauljiti, obložiti pek papirom i izliti umucenu smesu. Poravnati i staviti u zagrejanu rernu da se pece nekih 20-25 minuta.

Za to vreme umutiti preostale sastojke za drugu koru na vec opisan nacin. Dobicete dve tanke korice, koje su i meke i dovoljno cvrste. Ostaviti ih da se prohlade, pa ih isecite na pola, tako da dobijete cetiri manje korice.

Na tacnu staviti prvu koru, nafilovati je kiselom pavlakom i posuti sa malo rendane šunke. Preklopiti drugom korom. Postupak ponavljati dok ne utrošite sve kore.

Poslednju koru premazati pavlakom sa svih strana. Ukrasiti po želji. Srcastom modlicom vaditi oblike iz izrezih parcica salame, kaškavalja, tost sira. Posuti sa malo rendane šunke i rendanog kackavalja. Malo kisele pavlake staviti u poslasticarski špric, pa istiskivati kupice. Po želji, možete našarati i kecapom.

## Savet

Ili dekorisati na neki drugi nain, pustiti mašti na volju. Pošto je ovo bilo za supruga i mene, ja sam osmisnila dekoraciju sa srcima.