

Slana torta (15)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **8** jajeta
- **8** kašikamilerama
- **8** kašikabrašna
- **1/4** kašicicesoli

Fil:

- **1** kg sira
- **100** g indiskog oraha
- **100** g semenki bundeve
- **100** g sunčokreta
- **100** g kikirikija
- **100** g lešnika
- **100** g badema

Priprema

Peku se dve kore po 4 jaja. Belanjca staviti u zdelu i dobro umutiti u drugoj zdeli izmutiti žumanjca, dodati mileram i sjedini sa brašnom i malo soli. Potom lagano dodavati belanjca i kašikom izmešati. Na kalup staviti papir za pecenje i staviti testo. Peci na 180C. Postupak ponoviti isto za drugu koru. Od sira uzeti malo i premazati gornju pecenu, prohlaenu koru, odvojiti takoe semenke i ukrasiti, a sve semenke što ostanu sameljite i dodajte sir, pomešajte. Ako treba još malo vi posolite, ali probajte. U modlu stavite koru, pa fil, pa ukrašenu koru. Tortu ostavite u frižider da prenoci i služite sledeći dan.

Savet