

## **Slana torta u oblandi**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**oblanda (5 listova)
- **400** gkrem sira
- **200** gsitnog sira
- **150** gmajoneza
- 3kisele pavlake
- **4-5**pakovanja trapista (listica)
- **400** gtanko secene šunke
- **50-100** gsusama

### **Priprema**

Krem sir, sitan sir, majonez i pavlaku dobro izmesati. Fil podeliti na 4 dela, ali se izmedju svake kore dva puta maze kako bi se dobro zalepile oblande. Treba ostaviti malo filia i za premazivanje cele torte. Na premazanu oblandu poredjati listice šunke, zatim tankim slojem premazati šunku pa staviti drugi list oblande. Namazati oblandu pa poreati listice trapista pa opet u tankom sloju namazati fil. Postupak ponoviti još jednom - znaci bice dva reda šunke i dva reda trapista. Poslednji list oblande tanko premazati filom i posuti przenenim susamom. Tortu ostaviti u frižideru.

### **Savet**

Najbolje je tortu praviti jedan dan ranije...