

## *Lisnata torta sa sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 pakovanje lisnatog testa
- 400 g krem sira
- 2 žumanceta
- 6-8 kapi tabaska
- 1,25 dl umucene slatke pavlake
- 2 kašičice aleve paprike
- 1 veza peršuna
- na vrh noža šecera
- soli po ukusu

### **Priprema**

Odmrznuto testo na nabrašnjenoj podlozi razvuci tanko i izvaditi 3 jednaka okrugla dela, precnika 22-24 cm.

Lisnato testo se pece na poležini pleha, tako da malo visi preko ivica pošto se tokom pecenja povuce ka sredini i naraste. Obavezno pre pecenja testo treba izbockati viljuškom da ne bi nabubrilo na sredini.

Kore peci u zagrejanom retni na 200 °C 10-15 minuta. Treba tek da pocne da rumeni. Ako previše porumeni, osušice se i neće biti dobro.

Penasto umutiti krem sir sa žumancima, dodati šecer i so i zaciniti tabasko sosom.

Na kraju pažljivo umešati ulupanu slatku pavlaku. Osnovnu masu podeliti na tri dela. U prvi sipati alevu papriku i namazati na prvu koru. Poklopiti drugom korom i namazati drugim delom nadeva u koji je umešan sitno seckan peršun. (Umesto peršuna može da posluži list celera, svež bosiljak i korijander ili mešavina po želji). Zatim staviti trecu koru i špicem ukrasiti preostalim sirnim namazom.

Garnirati seckanim maslinkama, kiselim paprikama, orasima ili vec po ukusu i želji.