

Šah torta sa blitvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 1 ravna kašikasoli
- 4 kašikabrašna
- 5 kašikaulja
- 5 kašikajogurta
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 10 listovablitve

Za fil:

- 300 gsira
- 1 cašapavlake
- 100 gmajoneza
- 100 gšunkarice
- 100 gpecenice
- 100 gkackavalja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Mutiti prvo belanca u cvrst šam, dodati žumanca. Kad se umuti isključiti mikser

i dodati so, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, jogut, ulje i iseckane listove blitve.

Blago promešati i peći u plehu sa pek papirom na 200 C dok ne porumeni. Pustiti da se ohladi.

Za to vreme sir izgnjecite viljuškom, dodajte pavlaku i majonez i mikserom mutite na najmanjoj brzini. Dodati iseckanu šunkaricu i pecenicu. Promešati da se sastojci sjedine. Koru podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo je osnova torte, a drugi deo iseci na 2 kruga razlicite velicine.

Jedan deo izvadite cašom, a drugi možete tockicem za testo.

Prvi deo premazati filom pa stavite veci krug.

Opet premazite filom da bi se izjednacilo sa korom - gde je krug kore tu je manje fila, a ostalu površinu premažite sa više fila da bi se dobio ravan. Stavite manji krug i opet premažite filom.

Pospite rendanim kackavaljem.

Uživajte u prelepom izgledu i naravno ukusu.

Prijatno.

Savet