

Slana šargarepa torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašikabrašna
- 1 kašicicasoli
- 1/2 kašicepraška za pecivo
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 3 kašikeulja
- 0,5 dl gustog jogurta
- oko 400 gobarene šargarepe

Za kovanje šargarepe:

- 1 manji korenperšuna
- 1 manji korenpašternaka
- 30 g celera
- 5-6 zrnabibera
- 1 kašicicasoli
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 1 lovorov list

Za nadev:

- 350 g praške šunke
- 4-5 dl kisele pavlake
- 200 g kackavalja

- **malokecapa**
- **maloseckanog peršunovog lista**

Priprema

Ocistiti oko 0,5 kg šargarepe, celer, pašternak i peršun, oprati i staviti sa zacinama da se kuva. Kada je kuvano, izvaditi samo šargarepu, izgnjeciti viljuškom i ispasirati štapnim mikserom ili u blenderu. Kuvana šargarepa sa zacima i povrćem daje kori posebno dobar ukus.

U ispasiranu ohlaenu šargarepu dodati žumanca, so, suvi biljni zacin, ulje, jogurt, prašak za pecivo i brašno.

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca. Zatim vec upotrebljenim žicama miksera malo izmutiti šargarepu sa dodatim sastojcima. Iskljuciti mikser, pa u šargarepu dodati sneg od belanaca i varjacom pažljivo promešati i izjednaciti masu.

Sipati masu u manji pleh (dim 35x25 cm), koji je premazan uljem i posut brašnom ili staviti pek papir. Peci u zagrejanjoj rerni na 180°C oko 12-15 minuta. Toplu koru izvaditi na kuhinjsku krpu i ostaviti sa se hladi, pa je raseci po dužini, da se dobiju dve kore za rolat-tacnu.

Staviti na tacnu prvu koru i obilno premazati kiselom pavlakom. Preko pavlake poreati dva sloja malo deblje isecene praške šunke, ali preko svakog sloja tanko premazati kiselom pavlakom.

Nacediti malo kecapa i ravnomerno posuti sitno seckanim peršunovim listom. Zatim poreati sloj kackavalja i tanko premazati kiselom pavlakom.

Preko kackavalja i pavlake ponovo poreati dva sloja praške šunke sa meurednim premazima pavlakom, a gornju površinu praške šunke obilno premazati kiselom pavlakom i preko toga staviti drugu koru. Blago pritisnuti dlanovima da se slojevi spoje.

Preko gornje kore premazati kiselu pavlaku, staviti još jedan sloj praške šunke i mestimicno nacediti kecapa.

Ostaviti da prenoci u frižideru da kore upiju nadev, pa sutradan, neposredno pred serviranje, ukrasiti ravnomerno posutim sitno seckanim peršunovim listom i sa malo kackavalja, narendanog na sitnu stranu rendeta.

Savet

Premazivanje tankim slojem pavlake svih slojeva (kora, šunka, kackavalj) je bitno da se slojevi pri seenju ne bi odvajali.