

Tost torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pakovanjatost hleba**

Fil 1:

- **100 g**majoneza
- **120 g**kisele pavlake
- **1 mala cašica**krem sira
- **4**kisela krastavcica

Fil 2:

- **100 g**majoneza
- **120 g**kisele pavlake
- **200 g**šunkarice
- **2 kašike**kecapa

Fil 3:

- **100 g**majoneza

- **120 g** kisele pavlake
- **5** barenih jaja
- **5** kiselih krastavcica

Premazivanje:

- **2** čaši kisele pavlake

Posipanje:

- **200 g** zrendanog kackavalja

Priprema

Fil 1: U vangli sjediniti majonez, pavlaku i krem sir, zatim dodati sitno iseckane ili izrendane krastavcice i sve izmešati kašikom.

Fil 2: Sjediniti majonez i kiselu pavlaku, zatim dodati šunkaricu sitno iseckanu ili izrendanu i kecap pa sve dobro izmešati.

Fil 3: Sjediniti majonez i pavlaku, dodati sitno iseckana ili izrendana jaja i sitno iseckane ili izrendane krastavcice i sve dobro izmešati.

Filovanje: Na tacnu poreati 6 kriški tosta, premazati sa Filom 1 - red tosta - premazati sa Filom 2 - red tosta pa premazati sa Filom 3 - red tosta pa celu tortu premazati sa 2 čaše kisele pavlake.

Odozgo posuti sa izrendanim kackavaljem.

Savet