

Trobojne kocke



težina: **srednje**

za: **30** osoba

време pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jajeta
- 460 ml ulja
- 1200 ml jogurta
- 360 g brašna
- 3 kesice praška za pecivo
- 3 ravne kašike soli
- 4 kašice aleve paprike
- 20 gobarenog, propasiranog spanaca

Za fil:

- 600 g sira
- 4 kuvana jajeta
- 400 ml majoneza
- 2 kašice senfa
- 1 kašica bibera
- 800 g seckane šunke
- 1 kašica seckanog peršuna

Za dekoraciju:

- 2 **caš**epavlake
- 200 **g**kackavalja
- 200 **g**maslina

Priprema

Kore se peku u plehu 35x40. Jedna kora je žuta, druga je sa alevom paprikom, a treća sa spanacem. Za kore se deli 1/3. Odvojiti belanca od žumanaca i umutiti u cvrt šam. Kad se umuti dodati polako žumanca i nastaviti mucenje. Isključiti mikser pa dodati ulje, brašno pomešanim sa praškom za pecivo, jogurt i so. Lagano promešati pa sipati u pleh koji je obložen pek papirom. Peci na 200 C dok ne porumeni. Za drugu koru dodati alevu papriku, a za trecu spanac. Kore ohladiti, a za to vreme napraviti fil. Jaja izrendati, šunku iseci na sitne kockice, dodati sir, majonez, seckani peršun, senf i biber. Sjedini smesu i filovati kore. Prvo ide zelena kora, polovina fila, pa kora sa alevom paprikom, pa druga polovina fila. Celu tortu premazati pavlakama, narendati kackavalj. Dobro rashladiti. Seci na željene kocke i na svaku staviti kolut masline. Uživati u divnom ukusu. Kocke su socne i ukusne.

Savet