

Šarena slana torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Žuti deo:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 2 kašike brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašika kisele pavlake
- 2 kašike ulja
- 3 kašike parmezana

Narandžasti deo:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 2 kašike brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašika kisele pavlake
- 2 kašike ulja
- prstohvat bibera
- 2 kašice slatke mlevene paprike

Zeleni deo:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 2 kašike brašna

- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika**kisele pavlake
- **2 kašike**ulja
- **3-4 kašike**izblendiranog spanaca

Fil:

- **250 g**krem sira
- **4 kašike**kisele pavlake
- **2**crvene paprike
- **1**krastavac
- **po ukusu**soli i bibera
- **2 kašice**senfa

Priprema

Za žuti deo odvojiti belanca od žumanaca i umutiti ih u sneg. Žumanca izmešati u drugoj posudi sa solju, pavlakom, brašnom, praškom za pecivo, uljem i parmezanom, a onda dodati sneg od belanaca. Ujedinčiti smesu i odložiti sa strane.

Za narandžasti deo ponoviti postupak, samo umesto sira, staviti biber i alevu papriku. Zeleno testo ćemo dobiti tako što sve uradimo isto, ali ovog puta stavljamo spanac u smesu. etvrtasti pleh, moj je bio 30x25 cm, obložimo pek papirom i nanosimo smesu po želji. Od ove količine sam ispekla dve korice.

Dok se pece druga kora, pripremimo namirnice za fil.

Na kockice iseckamo papriku i krastavac, izmešamo krem sir, pavlaku i senf, ubacimo povrce i ujedinčimo smesu.

Izvadimo prvu koru iz pleha i nanesimo fil...

...izravnamo i preklopimo drugom korom.

Tortu stavimo na pola sata u frižider, a potom secemo na kocke ili po želji....

Savet