

Slana zaljubljena torta od tikvica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 2 velike tikvice
- 6 jaja
- 10-12 kašika brašna
- 2 ravne kašice praška za pecivo.

Za fil:

- 500 g kisele pavlake
- 200 g rendane šunke

Za dekoraciju:

- malo kisele pavlake
- po želji tost sira
- malosalam
- malo kackavalja
- malo rendane šunke
- malo kecapa

Priprema

Narendati tikvice, posoliti ih i ostaviti da odstoje 20-ak minuta, kako bi pustile vodu (možete ih staviti u veću cedaljkicu kako bi se lepo ocedile). Uključiti rernu da se zagreje na 180 stepeni. Umutiti penasto mikserom tri

jaja, dodati im polovinu opeenih tikvica, 5-6 kašika brašna i ravnu kašicicu praška za pecivo. Mutiti dok smesa ne postane jednolicna, ako je retko dodati još malo brašna. Pleh dimenzija 35×25 cm nauljiti, obložiti pek papirom i izliti umucenu smesu. Poravnati i staviti u zagrejanu rernu da se pece nekih 20-25 minuta.

Za to vreme umutiti preostale sastojke za drugu koru na vec opisan nacin. Dobicete dve tanke korice, koje su i meke i dovoljno cvrste. Ostaviti ih da se prohlade, pa ih isecite na pola, tako da dobijete cetiri manje korice.

Na tacnu staviti prvu koru, nafilovati je kiselom pavlakom i posuti sa malo rendane šunke. Preklopiti drugom korom. Postupak ponavljati dok ne utrošite sve kore.

Poslednju koru premazati pavlakom sa svih strana. Ukrasiti po želji. Srcastom modlicom vaditi oblike iz izrezih parcica salame, kaškavalja, tost sira. Posuti sa malo rendane šunke i rendanog kackavalja. Malo kisele pavlake staviti u poslasticarski špric, pa istiskivati kupice. Po želji, možete našarati i kecapom.

Savet

Ili dekorisati na neki drugi nain, pustiti mašti na volju. Pošto je ovo bilo za supruga i mene, ja sam osmislila dekoraciju sa srcima.