

Slana Tak Torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora:

- **8 pakovanj**atak keksa

Fil:

- **700 g**pavlake
- **600 g**majoneza
- **5 kuvanih**jaja
- **400 g**šunke

Glazura:

- **2** ala kajmaka

Priprema

Pavlatku i majonez umutiti zajedno. Pa podeliti kolicinu u dva dela. Sipati u posude u jednu više fila u drugi nesto manje.

U taj manji deo izrendati kuvana jaja pa izmešati lepo da se masa izjednaci.

Poreati na tacnu tak keks. Pa premazati tankim slojem fil bez jaja.

Pa preko staviti šunku.

Pa opet fil tanak, pa odozgo tak keks, pa onda fil sa jajima i tako redom.

Odozgo premazati preko keksa ala kajmak i staviti u frižider.

Savet

Tortu je najbolje napraviti dva dana pre posluživanja da bi keks lepo upio fil. Torta je divna ja je uvek pravim za sve prilike i dosta je izdašna.