

Slana torta (15)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- 8 jajeta
- 8 kašikamilerama
- 8 kašikabrašna
- 1/4 kašicicesoli

Fil:

- 1 kgsira
- 100 gindiskog oraha
- 100 gsemenki bundeve
- 100 gsuncokreta
- 100 gkikirikija
- 100 glešnika
- 100 gbadema

Priprema

Peku se dve kore po 4 jaja. Belanjca staviti u zdalu i dobro umutiti u drugoj zdali izmutiti žumanjca, dodati mileram i sjedini sa brašnom i malo soli. Potom lagano dodavati belanjca i kašikom izmešati. Na kalup staviti papir za pečenje i staviti testo. Peci na 180C. Postupak ponoviti isto za drugu koru. Od sira uzeti malo i premazati gornju pecenu, prohlajuenu koru, odvojiti takođe semenke i ukrasiti, a sve semenke što ostanu sameljite i dodajte sir, pomešajte. Ako treba još malo vi posolite, ali probajte. U modlu stavite koru, pa fil, pa ukrašenu koru. Tortu ostavite u frižider da prenoci i služite sledeci dan.

Savet