

Uskršnja slana torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 50 mlulja
- 180 mljogurta
- 1 šargarepa
- 3 listablitve
- 1 kašicicasoli
- 13 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za premazivanje:

- 2 kašikemajoneza

Za fil:

- 250 gkisele pavlake
- 50 gprženog susama
- 150 gmariniranih šampinjona
- 1 obarena šargarepa
- 3 obarena jajeta
- 3 kisela krastavica
- 150 gpraške šunke

Ta dekoraciju:

- **4** **tvrd**kuvana jaja
- **1**kiseli krastavcic
- **1** manja barena šargarepa
- **po potrebi**salama
- **200 g**kisela pavlaka

Priprema

Umutiti belanca, a zatim postepeno dodavati žumanca neprestano muteci.

Dodati jogurt, ulje i so, pa promešati varjačom. Zatim umešati narendanu šargarepu i sitno iseckanu blitvu.

Nastaviti sa mucenjem uz lagano dodavanje brašna pomešanog sa praškom za pecivo.

Okruglu tepsiju br 26 pouljiti i posuti brašnom, zatim uliti pripremljenu smesu. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta, a zatim izvaditi iz rerne, premazati majonezom i ostaviti da se ohladi.

Sitno iseckati šargarepu, jaja, krastavcice i šampinjone, pa sve pomešati sa pavlakom. Dodati salamu iseckanu na kockice i prepržen susam, pa promešati.

Fil ravnomerno rasporediti po kori. Celu tortu premazati pavlakom. Uktasiti kolotovima kivanog jajeta. Brojeve napraviti od barene šargarepe, a za kazaljke iseci krastavcice.

Savet