

## Slana Uskršnja torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za podlogu:

- **60** g slanog keksa
- **30** g maslaca

#### Za kremu:

- **250** g svežeg sira
- **100** g milerama
- **20** g gustina
- **1** jaje
- **2** cenabelog luka
- **malo** soli
- **100** g spanaca ili blitve

#### Za preljev:

- **150** g milerama
- **1** žumanjak
- **malo** soli

### **Za uktaas:**

- **1 malacvekla**
- **2 dl slate pavlake**

### **Priprema**

Tortica je mala. Promera 15 cm. Kalup za torte obložiti papirom za pečenje. I dno i stranice. Podloga: 60 grama slanih keksa, ja sam koristila TUC usitniti sa oklagijom Dodati 30 grama maslaca. Sve izmešati prstima i staviti u kalup na papir za pečenje. Rukama ili kašikom malo natiskati u kalupu. Peci na 180 stupnjeva 10 minuta. Krema: 250 grama svežeg sira, 100 grama milerama, 20 grama gustina, 1 jaje, 2 cena sitno naribanog belog luka, malo soli. Izmiksati sve skupa štapnim mikserom. Skuvati: 100 grama blitve ili spanaca- samo zeleni dio. Sitno je naseckati nožem, te staviti u kremu od sira. Staviti na podlogu od keksa. Peci na 160 stupnjeva 35 minuta. Izvaditi, te na vruće staviti preljev. Preljev: 150 grama milerama, 1 žumanjak, malo soli. Sve izmiksati, te preliti preko kreme. Peci na 160 stupnjeva 20 minuta. Ohlaeno izvaditi iz kalupa. Po želji ukrasiti. Jednu malu sirovu cveklu narezati nožem, a onda je usitniti štapnim mikserom. Procediti kroz gazu ili neku drugu čistu krpicu. Dovoljne su 2 kašike soka. Izmiksati. 2 dl slate pavlake (slatku pavlaku možete zameniti sa mešavinom sira i kisele pavlake). 2 kašike soka staviti u šlag i izmešati kašikom Premazati preko tortice i ukrasiti po želji.

### **Savet**