

Slana torta (16)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 3 **ravne kašike** brašna
- 1 kašičica ulja
- 1/2 kašičice soli

Nadev:

- 400 g gela sira
- 30 g putera
- 200 ml kisele pavlake
- 100 g mlevenih oraha
- 1 **vez** aperšunovog lista
- 3 kuvana žumanceta
- 100 g šunke
- 3 **uvršne kašike** pinure
- 4 šnite sendvic tost sira
- **po ukusu** soli

Premaz i dekoracija:

- 3 kuvana belanceta
- 40 g mlevenih oraha
- 30 g putera
- 100 ml kisele pavlake

- **po želji** jezgra oraha
- **po želji** svežeg peršunovog lista
- **po želji** sveže miroije

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati umucena žumanca sa solju i uljem, promešati, na kraju dodati brašno i sve lagano izmešati. Kalup ili šerpu precnika 24 cm premazati uljem i posuti brašnom, ili obložiti papirom za pečenje i sipati smesu. Peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni C dok ne porumeni. Koru prohladiti pa preseći na dva dela. Za nadev umutiti ela sir, puter, pavlaku i mlevene orahe, posoliti po ukusu, pa podeliti na 3 dela. U jedan deo staviti pinur, u drugi izgnjecena žumanca, a u treci izmiksana peršunov list i šunku. Na tacnu za serviranje staviti donju koru, premazati je smesom sa pinurom, preko staviti smesu sa kuvanim žumancima, a preko toga smesu sa peršunovim listom i šunkom. Preko nadeva staviti drugu koru i celu tortu premazati smesom od 2 izmiksana belanceta, oraha, putera i kisele pavlake. Preko premaza izrendati preostalo belance i staviti sendvic sir isecen modlom za vanilice, pa dekorisati peršunovim listom, miroijom i jezgrom oraha.

Savet