

Slana mak torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Kora x2:

- **5**jaja
- **4** kašike brašna
- **1** kašicica soli
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **3** kašike ulja
- **4** kašike kisele pavlake
- **5** kašika maka u zrnu

Nadev:

- **150** g sitnog sira
- **5** dl kisele pavlake
- **150** gmajoneza
- **350** gpica šunke
- **350** g kackavalja

Premazivanje i dekoracija:

- **1,5** dl kisele pavlake
- **1**kuvano jaje

Priprema

Umutiti mikserom cvrst sneg od belanaca, dodati žumanca i so, pa umutiti, dodati ulje, kiselu pavlaku, prašak za pecivo, brašno i nemleveni mak. Sve umutiti u jednolicnu masu.

Sipati masu u pleh dimenzija 35x25 cm, koji je premazan mašcu i posut brašnom.

Peci u zagrejanoj rerni na 170C oko 7-8 minuta, da se kora ne prepece. Na isti nacin ispeci još jednu koru i ostaviti ih da se ohlade.

U ciniju staviti sitni sir i dodati kiselu pavlaku, pa malo umutiti štapnim mikserom.

Dodati majonez i izmešati kašikom.

Prvu koru staviti na tacnu i obilno premazati trecinom nadeva.

Celu površinu prekriti komadima deblje isecene pica šunke.

Preko šunke poreati šnite deblje isecenog kackavalja.

Preko kackavalja premazati drugu trecinu nadeva.

Preko toga staviti drugu koru i blago pritisnuti dlanovima da se slojevi spoje.

Nadevenu tortu prekriti prozirnom folijom i ostaviti u frižider da prenoci, da kore upiju nadev.

Ostatak nadeva takoe ostaviti u frižider.

Sutradan, pred serviranje, ostavljeni nadev premazati preko gornje površine torte.

Celu tortu, odozgo i bocne strane, premazati kiselom pavlakom.

Ukrasiti jednim narendanim kuvanim jajetom.

Seci oštrim nožem na šnite i poslužiti uz ostala predjela i salate.

Savet