

Slana torta sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **4** jajeta
- **4** kašike jogurta
- **2** kašike ulja
- **4** kašike brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1** kesica prasha za pecivo
- **3** kašikemaka

Za fil:

- **500** g feta sira
- **500** g sitnog sira
- **200-250** g kajmaka
- **100** ml majoneza
- **200** g šunke
- **3** kašike ajvara
- **3** kuvana jajeta

I još:

- oko **50** g susama

Priprema

Kora: jaja umutiti mikserom cvrsto, penasto, pa dodati jogurt i ulje, i sjediniti zicom za mucenje. Suve sastojke izmesati pa dodati u jaja i sjediniti žicom. Preruciti u pleh u koji je prethodno stavljen pek papir, i peci oko 10 minuta na 180 stepeni. Ispeci 3 ovakve kore.

Fil: obe vrste sira, kajmak i majonez umutiti mikserom pa podeliti na 3 dela. U prvi deo narendati sunku i izmešati, u drugi deo dodati ajvar, a u treći deo narendati kuvana jaja. Na prvu koru staviti fil sa šunkom, preko staviti drugu koru i fil sa ajvarom, i na kraju se stavi treća kora i fil sa jajima. Na kraju se torta pospe proprženim susamom. Ostaviti u frižideru da prenoci pre služenja.

Savet

Pleh koji sam koristila je 20x30cm. Kore se ne prelivaju, a budu meke. Ja sam odsekla rubove korica po 3-4mm.