

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 praška za pecivo
- 3 kašike maka

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 treci deo narendati kuvana jaja. Na prvu koru staviti fil sa šunkom, preko staviti drugu koru i fil sa ajvarom, i na kraju se stavi treca 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.