

Slana ajvar torta (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 dl piva
- 2 dl gazirane vode
- 16 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/2 kašice soli
- 8 kašika ajvara

Za fil:

- 2 veca barena krompira
- 6 kiseli krastavci
- 100 g posnog majoneza
- 200 g rendanog biljnog kackavalja

Ostalo:

- 1 kesica posnih krekeri

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru: pivo, gazirana voda, brašno, prašak za pecivo, so, i ajvar žicom umutiti testo. U veliki pleh staviti papir za pečenje i izliti smesu pa peći na 180 stepeni oko 20 minuta. ačkalicom proveriti kada je pečena. Obaren krompir narendati kao i krastavce i kackavalj, sve sjediniti sa majonezom. Pečenu koru

ohladiti i preseći na pola po dužini. Nafilovati sa pola fila, poreati preko kreker, a preko njih ostatak fila. Drugi deo kore staviti preko fila i blago pritisnuti. Gotovu tortu, najbolje sutradan, ukasiti sa vrlo malo majoneza.

Savet