

Ajvar kocke sa dimljenim svinjskim vratom



Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- malo soli
- 4 kašike ulja
- 4-5 kašika brašna
- 4 kašike ajvara
- 2 kašike mleka
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 250 g krem ala kajmak
- 400 ml milerama
- 150 g dimljenog svinjskog vrata
- malo kackavalja

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca u posebne cinije. U svaku dodati po 2 kašike hladne vode. Belanca dobro umutiti. Umutiti i žumanca, pa im dodati ulje, brašno, mleko, ajvar i prašak za pecivo.

Sve dobro sjediniti, pa dodati belanca. Sipati u pleh i ispeci koru 10-15 minuta na 200-250 stepeni. Gotovu koru podeliti na tri dela.

Za fil: Pomešati krem ala kajmak, mileram i seckani dimljeni svinjski vrat.

Redjati: Kora , fil, kora, fil, kora, fil.

Celu tortu premazati pavlakom i ukrasiti rendanim kackavaljem.