

Meggle tortice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kore:

- 9jaja
- 3 male kašicepraška za pecivo
- 9 kašikebrašna
- 9 kašikeulja
- 3 kašikakisele pavlake
- 200 gobarenog i iseckanog spanaca
- 3 kašikeajvara

Fil:

- 500 mlpavlake za kuvanje
- 50 gmargarina
- 3 kašikeulja
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- po ukususo
- 180 mlkisele pavlake
- 100 gsusama
- 100 gkukuruza šecera iz konzerve
- 100 gkackavalja
- 1 kesicaželatina
- 3 pune kašikebrašna

Priprema

Napraviti 3 kore prva kora: Izmutiti 3 belanceta, dodati žumanca pa smanjiti brzinu na mikseru. Zatim dodati 3 kašike ulja, 1 kašiku kisele pavlake, 3 kašike brašna pomešano sa jednom malom kašicom praška za pecivo.

Druga kora: sve isto kao i prva samo još dodati 3 pune kašike ajvara.

Treća kora: Sve isto kao i prva kora samo još dodati obaren i iseckan spanac. Svaki koru staviti u pleh vel. 22x33 cm i staviti da se pece u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 10 minuta.

Fil: Staviti susam u suv tiganj i malo ga propržiti da dobije zlatno žutu boju. Kada se ohladi pomešati ga sa kiselom pavlakom i kukuruzom.

U šerpicu staviti ulje i margarin. Kada se margarin istopi upržiti brašno pa dodati pavlaku za kuvanje. Staviti suvi zacin i so. Mešati dok se ne zgusne. Želatin preliti sa dve kašike vode i ostaviti da nabubri.

Skloniti bešamel sa ringle pa umesati želatin. Mešati dok se ne istopi, a onda ostaviti sa strane da se malo prohladi.

Ohlaene kore iseci na krugove (modlom ili cašom).

Kada se bešamel ohladio, jednu trecinu odvojiti u drugu ciniju, a u veci deo dodati prvi fil (pavlaka, susam i kukuruz). Sve lepo sjediniti.

U kalup za mini tortice staviti jedan krug od testa, pa sipati malo fila, pa drugi krug, pa opet fil, treci krug i na kraju staviti na vrh malo bešamela (koji je ostao bez pavlake). Izrendati kackavalj i rasporediti ga na vrh tortice. Staviti u frižider i sutra dan izvaditi iz kalupa.

Recept plus: Ostatak kore koje su ostale izmrviti, dodati fil koji ce isto malo ostati, pa sve sjediniti formirati kuglice i uvaljati ih u rendani kackavalj.

Savet