

Slana torta **veseli tocak**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Zelena kora:

- 5 jajeta
- 2 **kašike** vršne kisele pavlake
- 5 **kašika** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kašike** skuvane usitnjenog španaca
- 1 **kašicica** soli

Crvena kora:

- 5 jaja
- 2 **vršne kašike** kisele pavlake
- 5 **kašike** brašna
- 1/2 **kesice** praška za pecivo
- 2 **kašike** ajvara
- 1 **kašicica** soli

Nadev:

- 250 **g** krem sira
- 200 **g** pavlake
- 200 **g** majoneza
- 200 **g** skuvane mlevene piletine
- 200 **g** šunkarice
- 200 **g** trapista

- 5-6kiselih kornišona

Priprema

Belanca odvojimo od žumanca, u žumanca umešamo pavlaku usitnjenim skuvani španac so I dobro izmešamo dodamo brašno i prašak za pecivo sjedinimo da dobijemo glatku smesu, belanca izlupamo u cvrst šam i sjedinimo sa predhodno spremljenom masom.

Crvenu koru spremamo na podpuno isti nacin sipamo u pleh obložen pek papirom i pecemo na 180 stepeni oko 10 minuta.

Pecene kore secemo na savove.

Svaku koru premažemo mešavinom krém sira pavlake i majoneza, preko namaza razporedimo mlevenu piletinu i narendamo šunkaricu trapist i kornišone. Moramo prvo zelenu koru pa nastavimo sa crvenom i tako naizmenicno dok urolamo sve.

Dobijeni rolat okrenemo i smesti o na tacnu, okolo premažemo pavlakom.

Dekorišemo po želji ja sam sa strane stavila rendane kornišone odozgo tufnu od pavlake i špicem za ukrašavanje sa pavlakom izšarala u krug.

Presek torte ce oduševiti goste.

Savet

Ukusno i vrlo dekorativne predjelo