

Slana mimoza torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** krompira
- **300 g** šunke
- **300 g** šargarepe
- **300 g** kackavalja (trapist, edamer...)
- **150 g** crnog luka
- **6** jaja
- majonez
- so

Marinada za crni luk:

- **100 ml** hladne vode
- **1 kašika** šecera
- **2 kašike** jabukovog sirca
- **po ukusu** so

Dekoracija:

- **1 vezamiroije**, izrendana žumanca

Priprema

Krompir skuvati sa korom (koristila sam crveni krompir). Skuvati i šargarepu. Crni luk sitno iseckati i preliti

marinadom (za marinadu samo sjediniti sve sastojke) i ostaviti pola sata. Prebaciti u cetku da se ocedi dok se pripreme drugi sastojci. Jaja tvrdo skuvati.

Kuvani krompir ocistiti od kore i krupno narendati. Krupno narendati i kuvanu šargarepu, kao i šunku (ja sam koristila stišnjenu šunku, a vi možete da upotrebite suhomesnato koje volite). Kackavalj sitno narendati. Jaja odvojiti na belanca i žumanca. Belanca krupno narendati, a žumanca sitno narendati i odmah odvojiti na stranu jednu trecinu za dekoraciju.

Obruc kalupa za tortu velicine 22cm obložiti providnom folijom i staviti na tacnu za tortu. Unutrašnjost tacne (gde cete slagati tortu) premazati uljem. U kalup prvo staviti izrendani krompir i dobro ispretiskati kašikom da se formira kora (ja sam na ruku stavila kesu od zamrzivaca i bez problema sam formirala koru). Posoliti krompir po ukusu i premazati, u tankom sloju, majonezom (oko dve kašike). Zatim preko rasporediti šunku i nju pritisnuti, pa premazati majonezom. Preko šunke staviti isceeni crni luk (luk dodatno rukom dobro iscediti). Premazati preko luka majonez. Zatim staviti šargarepu (posoliti je po ukusu), formirati koru i premazati je majonezom. Sledeca kora je od kackavalja. Poravnati kackavalj i ispretiskati da se formira kora. Premazati i njega majonezom. Preko kackavalja staviti dve trecine izrendanih žumanaca, posoliti ih po ukusu i premazati majonezom. Na kraju se završava sa korom od belanaca, posoliti ih i premazati majonezom. Sa premazivanjem majonezom nemojte da preterujete, dovoljne su po dve kašike.

Od miroije odvojiti dva struka, a ostalo sitno iseckati. Miroiju staviti po ivici torte, širine oko 2cm. Pored staviti sitno izrendana žumanca (jednu trecinu koju smo odvojili). Na sredinu staviti dva struka miroije i preko miroije posuti po malo izrendana žumanca, da vizuelno docaraju cvet mimoze.

Tortu ostaviti u frižider preko noci, a najmanje 5-6 sati. Izvaditi iz frižidera, skloniti obruc i poslužiti slanu tortu.

Savet