

Slana torta sa keksom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** slanog plazma keksa
- **100 g** maslaca
- **100 g** kisele pavlake

Fil:

- **300 g** kisele pavlake
- **300 g** sitnog sira
- **300 g** krem sira
- **1,5 kesica** želatina
- **250 g** kulena
- **3 kašike** ajvara

Priprema

Kora: Pleh velicine 30x20cm podmazati uljem (dno i stranice) i ostaviti na stranu. Slani plazma keks samleti i staviti ga u vanglicu. Dodati otopljeni maslac i kiselu pavlaku. Rukom dobro sjediniti sastojke i masu izruciti u pripremljeni pleh. Kašikom formirati koru i dobro je ispretiskati.

Fil: Kulen (ili suhomesnato koje vi volite) iseci na sitne kockice. Želatin staviti u manje lonce, preliterati ga sa 6 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. Kiselu pavlaku, sitan sir i krem sir staviti u vanglicu. Rucnim blenderom sjediniti sastojke. Nabubrela želatina staviti na tihu vatru i otopiti ga (ne sme da provri). U otopljeni želatin ubaciti dve kašike belog fila, dobro promešati, pa sipati u fil uz neprekidno mucenje mikserom (najmanjom brzinom). Beli fil podeliti na dva jednaka dela. U jednu polovinu fila dodati ajvar, promešati, pa

ubaciti iseckani kulen. Promešati i sipati preko kore. Poravnati, pa preko ravnomerno rasporediti deugu polovinu belog fila.

Slanu tortu ostaviti u frižider preko noci. Narednog dana iseci tortu na štanglice i poslužiti.

Savet