Slana torta (2)



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore

- **10**jaja
- **10 kašika**brašna
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**ulja

Fil

- **500 g**sitnog sira
- **500 g**pavlake
- **500 g**krem sira
- **10**pecenih crvenih paprika

Priprema

Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, dodati 5 žumanaca, malo posoliti, dodati 5 kašika brašna i 1/2 kesice praška za pecivo, malo ulja. Plitki pleh obložiti papirom za pecenje i izliti masu i peci 15–ak minuta na 200 C. Ispeci 2 ovakve kore.

Sitni sir, pavlaku i krem sir pomešati, posoliti po ukusu. Namazati prvu koru sa trecinom fila. Pecene paprika ocistiti od semena i ocediti pa poreati po filu kao koru, posoliti ih. Namazati drugu trecinu fila od sira pa staviti drugu koru, preko. Namazati sa ostatkom fila pa staviti glazuru od obojenog želatina. Želatin pripremiti po upustvu sa kesice i dodati boju po želji.

Iseci slanu tortu na kocke i aranžirati sa cheri paradajizom, peršunom i cajnom kobasicim.

Savet