

Sendvic torta sa šunkom, rakovima...



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **36 kriškitost** hleba
- **100 g** margarin za premazivanje
- **1 - 1/2 dl** sok ananasa

Premaz sa paštetom - red 1:

- **200 g** paštete
- **2 dl** slatke pavlake
- **200 g** sitno seckanih kiselih krastavcica
- **1 kom** manje peglane paprike iz turšije
- so po potrebi

Premaz sa sirom - red 2:

- **300 g** krem sira
- **2 dl** slatke pavlake
- **400 g** tanko secene dimljene šunke

Premaz od slatke pavlake - red 3:

- **2 dl** slatke pavlake
- **300 g** Gouda sir ili neki drugi

Za dekoraciju torte:

- 1krastavac
- 4paradajza
- 8-10kuvanih jaja
- 500 gocišćenih rakova
- 1limun
- miro?ija

Priprema

Pripremiti kriške hleba, korice odseci nožem tako da ostane samo sredina svaku krišku hleba premazati jestivim margarinom, npr: Dobro jutro.

Pripremiti jedan veci plasticni služavnik, obložite ga kartonom uvijenim u papir za pecenje ili foliju i re?ati kriške hleba kao na slici, ako želite praviri manju tortu sa dva reda hleba.

Ako želite praviti vecu tortu kao što sam ja pravila onda pore?ajte hleb kao na priloženoj slici, tj tri reda. Premazane kriške hleba posipati kašikom sokom od ananasa, ne odviše, malo da hleba nebi bio suv i da bi torta bila saftana. Pa premazati filom od paštete koji ste unapred pripremili. Fil 1: Kremasto umutiti slatku pavlaku u jednoj posudi. U drugoj posudi umutiti paštetu, postepeno dodavajuci joj umucenu pavlaku, probati fil i po ukusu posoliti. Sitno iseckajte kisele krastavce i papriku i pomešajte. Pripremljeni fil premazite preko prvog sloja hleba i preko fila dodajte sitno seckane krastavcice i papriku, gotovi ste sa prvim slojem torte.

Preko fila 1, ponovo poredjajte kriske hleba ali sada pocnite sa pola kriskom hleba i redjate dalje , kao kad redjate cigle. Kriske hleba kao i predhodno premazete margarinom i pospete sokom od ananasa. Pripremili ste premaz sa sirom, tj fil 2: Umutite krem sir sa slatkom pavlakom, ako nevolite slatku pavlaku mozete upotrebiti kiselu pavlaku pomesanu sa majonezom, posoliti po ukusu i premazati preko poredjanog hleba, preko premaza poredjajte listove dimljene sunke. Sunku premazati slatkom pavlakom ili kiselom pavlakom, po vasoj zelji.

Preko premaza od sira i nare?ane šunke pore?ati treci red hleba premazan margarinom i posut sokom od ananasa. Treci red cete samo premazati umucenom slatkom pavlakom ili kiselom pavlakom kao i celu tortu unaokolo. Sada cete zidove torte svuda unaokolo oblepiti listovima sira, ne odozgo samo unaokolo. Tako pripremljenu tortu cete sada ostaviti preko noci u frižider da se torta opusti, prekricete je plasticnom folijom.

Drugi dan cete tortu dekorisati. Isecicete krastavce na tanke krugove, zaseci ih do polovine, re?ati po dva kruga zajedno. Paradajz cete iseci na kriške. Jaja presece na koturove. Sa ukrašavanjem torte cete pocete od ugla torte nakoso, kao što vidite na slici, re?ate jedan red jaja, pa do njih kriške paradajza, pa opet jaja i sve tako dok ne pokrijete celu tortu. Izme?u kriški paradajza nare?ajte po dva koluta krastavca uvijajuci ih da izgleda dekorativno. Sada preko jaja pore?ajte ocišćene rakove. Na kraju tortu ukrasite kriskama limuna koje cete pore?ati preko rakova i listovima miro?ije. Ovako pripremljenu tortu možete odmah servirati ili je pokriti plasticnom folijom i vratiti u frižider dok gosti ne dodju. Iznenadite vase goste! Prijatno!

Savet

Ova slana torta se uvek priprema dan pre služenja, da bi se opustila. Probajte, ne?ete pogrešiti. Moja deca i moji prijatelji je obožavaju, ?esto je pripremam za slavlja u familiji.