



Солена торта со апетисани

Солена торта со фил од фета сирење, павлака и мелени апетисани – ф`стаци, бадеми, лешници, индиски ореви. Ова е навистина раскошна торта!



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 3 јајца
- 1/2 лажиче сол
- 6 лажици брашно
- 200 мл јогурт
- 50 мл масло
- 1/2 прашок за печиво

За ФИЛ ќе ви треба:

- 150 грама фета сирење
- 200-250 грама кисела павлака
- Прстофат копар
- 70 грама ф`стаци
- 70 грама потпечени бадеми
- 70 грама потпечени лешници
- 70 грама индиски ореви

За ДЕКОРАЦИЈА ќе ви треба:

- 200 грама кисела павлака
- копар, маслинки, шери домати

Чекор 1

За подготовка на тестото, најпрво изматете ги јајцата, па додајте ги другите состојки и рамномерно изматете. Истурете го во тавата и печете го на температура од 180 степени, 20 минути.

Чекор 2

За подготовка на филот најпрво сомелете ги ситно апетисаните. Потоа издробете го сирењето и измешајте го со павлаката.

Додајте ги мелените јатки и ситно исечкан копар по желба, па измешајте еднаква смеса.

Чекор 3

Нанесете го филот врз тестото малку како купола, па премачкајте го со тенок слој павлака, за да не се суши.

Декорирајте со павлаката, а потоа со маслинки, копар и шери домати. Бидете креативни!



Чекор 4

Оставете ја тортата во фрижидер да отстои 2-3 часа. Потоа сервирајте парче на чинија за торта.

Совет

Ние во филот не додадовме сол, бидејќи сирењето и јатките беа солени. Наместо фета сирење, може да употребите и урда, а и некој зачин по желба.

Користени производи:



Округла тава 26см.



Статичен миксер



Електрично ренде



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk