

# Syrovo -bryndzová torta

## Potrebuje

- - 300g bryndze
- - 120g tvrdého syra  
Karička /tenké pláty/
- - 250g šunky
- - 125g masla
- - 130g smotany na  
šľahanie
- - 20g kápie
- - 2 vajcia
- - pažitka
- - 10g čistej želatiny
- - ml. čierne korenie,  
sol', ml.červená  
paprika

## Postup

Vajcia uvaríme natvrdo. Pokrájanú šunku, maslo ochutené ml. paprikou a korením, soľou, rozmixujeme. Postupne prilievame smotanu na šľahanie až vznikne pena, do ktorej pridáme pokrájanú kápiu a posekané bielka z uvarených vajec. Bryndzu vyšľaháme s pažitkou. Na dno tortovej formy uložíme plátky tvrdého syra Karička, navrstvíme šunkovú penu a zasa plátky syra a potrieme bryndzou a zasa syr. Želatínu rozpustíme v 100ml vody, vychladnutou želatínou pomocou štetca potrieme vrchné pláty syra. Bryndzovú „tortu“ dáme vychladiť. Podávame s pečivom.

---

Tento recept nám posielala: Katka z Revúcej  
náročnosť: vysoká  
čas: 40- 50 min.  
porcie: 8 porcií