

Slávnostná syrová torta číslo 2 s poschodím

Potrebuje

- - Toustový chlieb 5 - 6 balíkov
- - tvrdý syr Karička nakrájaný na tenké plátky 60 - 70 dkg
- - postrúhaný syr Karička asi 20 dkg
- - 2 ks nátierkové maslo
- - 5 - 6 ks črievko Karička
- - Tatárska omáčka
- - 40 - 50 dkg šunková saláma 2/3 druhy
- - 35 dkg suchá saláma 2/3druh

Postup

Nátierkové maslo, Karičku a 4-6 lyžíc tatárskej omáčky zmiešame. Miešame, kým nebudeme mať hladkú hmotu, na podložku alebo tácku poukladáme toustový chlieb tesne k sebe. Natrieme Karičkovou hmotou, potom naukladáme šunkovú salámu, znova naukladáme toustový chlieb, celú plochu zase natrieme Karičkovou hmotou, naukladáme plátky syru Karička, takto striedame. Striedame do výšky, akú chceme mať. Nakoniec celý povrch natrieme Karičkovou hmotou a pekne naukladáme plátky syra. Na boky torty dáme nastrúhaný syr. Na jeden roh torty spravíme poschodie. Zo suchej salámy a šunkovej salámy, syru, spravíme ružičky. Podľa fantázie zdobíme tortu salámovými a syrovými ružičkami a zeleninou. Veľkosť torty si určíte sami podľa toho, koľko budete mať hostí.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: nízka

čas: 3-4 hodiny

porcie: veľa