

Tortička

Potrebuje

- - Syr krájaný podľa chuti 20 - 30dkg
- - Šunka krájaná 10-15dkg
- - 1,5 Toastový chlieb
- - Nátierkové maslo
- - Štipka mletá sladká paprika
- - 15dkg Bryndza (najlepšie domáca)
- - Hrst pažitka
- - 1 ks Karička Maxi v črievku
- - Červená reďkovka
- - Brusnice
- - Olivy
- - Šalátová uhorka
- - Špenát
- - Šalát
- - Špáradlá

Postup

Najskôr si pripravíme bryndzovú nátierku. Bryndzu zmiešame s trochou nátierkového masla a Maxi Karičkou. Polovicu odoberieme a prifarbíme červenou paprikou. Do druhej polovice primiešame pažitku. Toastový chlieb rozložíme vedľa seba na podložku na požadovanú veľkosť. Ja si pomáham tortovou formou, pomocou ktorej si vykrojím požadovaný tvar. Natrimo jednou z nátierok. Na podložke rozložíme ďalší toastový chlieb a vykrojíme. Toasty potom preložíme na nátierku ako puzzle a natrieme druhou nátierkou. Pokračujeme kým chceme a máme s čím pracovať. nezabúdajme na to, že nátierku nesmieme minúť celú, tortu musíme obťahnuť, aby sa nám lepšie prichytil syr, ktorý buď naukladáme na tortu, alebo si ho rozpustíme v rúre (krátko zahrejeme aby sa roztopil) a použijeme podobne ako marcipán. Hotovú tortu ozdobíme podľa vlastnej fantázie. Veľmi efektne sa dá použiť nátierka aj na zdobenie pomocou zdobičky. Aby všetko poriadne držalo na svojom mieste použite špáradlá.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Čierneho Balogu

náročnosť: vysoká

čas: 60 - 80min.

porcie: 15