

RECEPTY

Sled'ová torta



Sled'ová torta s pažitkou

PORCIE: 8 – 10 **ČAS PRÍPRAVY:** 1 HOD. + 2 HOD. NA PRÍPRAVU CHLEBA

SUROVINY:

250 g viaczrnnej zmesi na pečenie chleba BRÖDMIX FLERKORN
1 ČL hnedého cukru
75 g roztopeného masla
3 plátky (alebo 1 PL práškovej) želatíny
1 pohár filiet zo sleda SILL MATJES
1 nadrobno nakrájaná červená cibuľa
200 ml kyslej smotany
250 g tučného tvarohu
100 ml nadrobno nakrájanej pažitky
Soľ a čierne korenie

POSTUP:

1. Z celého balenia BRÖDMIX FLERKORN upečte podľa pokynov na obale chlieb. Keď vychladne, 250 g chleba nakrájajte na malé kúsky a vložte do mixéra. Pridajte hnedý cukor s maslom a rozmixujte nahrubo.
2. Vezmite okrúhly pekáč s priemerom 24 cm a vnútornú stranu pokryte potravinovou fóliou. Rovnomerne v ňom rozložte rozmixovaný chlieb a jemne ho pritlačte, aby sa povrch zarovnal. Nechajte 30 minút postáť pri izbovej teplote.
3. Plátky želatíny vložte do studenej vody. Sleda nakrájajte na malé kúsky. Sleda, cibuľu, tvaroh a kyslú smotanu vložte do misy a zmiešajte. Dochutte soľou a korením.
4. Želatínu preložte do rajnice, zalejte 1 PL vody a nechajte roztopiť na nízkom plameni. Po vychladnutí ju za stáleho miešania postupne prelievajte do misy k ostatným surovinám.
5. Zmes rovnomerne nalejte na chlieb, zakryte potravinovou fóliou a nechajte 2 hodiny postáť v chladničke.
6. Nakoniec tortu preložte z pekáča na servírovací podnos a ozdobte pažitkou.

