

---

# Tort szynkowo-serowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1802 razy.

18 szt.                      Czas przygotow. 20 min.

250 g bryndzy,

100 g serka homogenizowanego,

peczek szczypiorku,

5 prostokątnych plasterów szynki konserwowej.

1. Szczypiorek umyc, osuszyć, drobno posiekać. Bryndze przetrzeć przez gęste sito. Dodac serka homogenizowanego i posiekany szczypiorek. Dokładnie utrzeć na jednolitą masę.

2. Plasterki szynki pokryć warstwą masy serowej grubości 5 mm i przykryć drugim plasterkiem szynki. Przycisnąć deseczką, by wyrównać warstwę masy. Następnie przekładać kolejne warstwy szynki masą serową. Czynność tę powtórzyć 4 razy.

Na wierzchu powinien się znaleźć plasterek szynki. Przycisnąć "torcik" deseczką i wyrównać brzożę, usuwając nożem nadmiar masy serowej.

3. Wstawić do lodowki i dobrze ochłodzić.

4. Przed podaniem pokroić "torcik" wzdłuż na 3 części, a w poprzek na 6 części.

W każdy kawałek wbij wykalaczkę.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 64.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)