AutorMirela Volf
ShareTweetSaveEmail
1

1. Od 3 bjeljanka izmutiti čvrsti snijeg, dodati špinat, maslinovo ulje, rižino brašno, prašak za pecivo i začine po želji. Peći na 150 celzijevih stupnjeva 20 minuta. Ohladiti.
2. Pripremiti premaz za tortu od Zvijezda majoneze Light, abc svježeg krem sira, tartufate i par kapi limunovog soka.
3. Ohlađeni biskvit prerezati na 3 jednaka dijela. Nadijenuti pripremljenim namazom, dimljenim filetom divljeg lososa, dimljenim sirom te sitno sjeckanom rajčicom i maslinama.
4. Ukrasiti po želji.
Ja sam koristila ABC svježi krem sir, mlade listove maslačka te listove peršina.

Izuzetno specifičan spoj okusa i mirisa, lagano i zdravo.

Dobar tek!

200 g Špinata
3 kom. Bjeljanka
5 žlica Rižinog brašna
2 žlica Maslinovog ulja
1 čajna žličica Praška za pecivo
1 kom. Zvijezda majoneza Light
1 kom. Abc svježi krem sir
1 čajna žličica Tartufate
200 g Dimljenog fileta lososa
200 g Dimljenog sira Gauda
1 kom. Rajčica
100 g Maslina
5 kapi Limunovog soka
Začini po želji



NAMIRNICE

200 g Špinata
3 kom. Bjeljanka
5 žlica Rižinog brašna
2 žlica Maslinovog ulja
1 čajna žličica Praška za pecivo
1 kom. Zvijezda majoneza Light
1 kom. Abc svježi krem sir
1 čajna žličica Tartufate
200 g Dimljenog fileta lososa
200 g Dimljenog sira Gauda
1 kom. Rajčica
100 g Maslina
5 kapi Limunovog soka
Začini po želji

Način pripreme

1

1. Od 3 bjeljanka izmutiti čvrsti snijeg, dodati špinat, maslinovo ulje, rižino brašno, prašak za pecivo i začine po želji. Peći na 150 celzijevih stupnjeva 20 minuta. Ohladiti.
2. Pripremiti premaz za tortu od Zvijezda majoneze Light, abc svježeg krem sira, tartufate i par kapi limunovog soka.
3. Ohlađeni biskvit prerezati na 3 jednaka dijela. Nadijenuti pripremljenim namazom, dimljenim filetom divljeg lososa, dimljenim sirom te sitno sjeckanom rajčicom i maslinama.
4. Ukrasiti po želji.
Ja sam koristila ABC svježi krem sir, mlade listove maslačka te listove peršina.

Izuzetno specifičan spoj okusa i mirisa, lagano i zdravo.

Dobar tek!

Slana Zvjezdana Torta s Lososom
NAMIRNICENačin pripreme