Ölz Super Mehak Kruh Za Sendviče & Ölz Mehak Kmečki Sendvič "Torta za sendviče"

Popoln prigrizek med evropskim nogometnim prvenstvom



Sestavine
10 rezin Ölz Super Mehak Kruh Za Sendviče & Ölz Mehak Kmečki Sendvič
100 g kremnega sira
4 rezine šunke
4 rezine sira gaude
100 g namaza po želji (v našem receptu paprikin namazan)
Zelena solata

Čas priprave
25 min

1. Izdelajte svoje predloge šablon za pet- in šestkotnike.
2. S pomočjo predlog izrežite šest oblik s 5 vogali iz mehkega Ölz Mehak Kmečki Sendvič in osem oblik s 6 vogali iz mehkega Ölz Super Mehak Kruh Za Sendviče.
3. Nato vse oblike izmenično polagajte v skledo, da ustvarite vzorec nogometne žoge. Tri od šestkotnikov je treba prerezati na pol, da se torta zaključi.
4. Celotno notranjost namažite s kremnim sirom, da se kosi povežejo med seboj in postanejo čvrsti.
5. Izmenično polagajte plasti namaza (po vaši izbiri: paprikin namaz, guacamole, jajčni namaz itd.), šunke, gaude in kruha v obliki kroglice.
6. Rezine sendviča lahko izrežete okrogle, da se prilegajo obliki žoge, ali pa jih izrežete po potrebi, da pokrijejo celotno površino.
7. Na vrhu zaključite z listi zelene solate in krožnikom za serviranje.
8. Skledo in krožnik hladite približno 45 minut.
9. Če želite postreči, obrnite skledo, da se kroglica izvali na krožnik.

***

Dimenzije šablone:
Za skledo s premerom 20 cm je najbolje izdelati naslednje šablone:

5-kotnik (vsi stranski robovi 3,8 cm).
6-kotnik (vsi stranski robovi 3,8 cm)