



Összetevők 8 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A palacsintatésztahoz

250 g	Finomliszt
500 ml	Tej
3 db	Tojás
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

A töltelékhez

500 g	Füstölt lazac, szeletelt
26 db	Cukkini szelet, grillezve
797 g	Krémsajt
1 db	Újhagyma, finomra aprítva
1 tk	Torma, frissen reszelve
1 ek	♦ Száritott paradicsomos-fokhagymás fűszerkeverék
1 ek	♦ Kapor, szeletelt
1 tk	♦ Citromhéj, reszelt
3 ek	Zöldfűszerek (pl.: kapor, petrezselyem, snidling)
100 g	Krémsajt a tálaláshoz

Pikáns palacsinta-torta

⌚ 60–75 Perc ♡ ♡ ♡

Elkészítés

- 1 Összekeverjük a palacsintatészta összes hozzávalóját, hogy csomómentes tésztát kapjunk.
- 2 A palacsintákat egy kevés olívaolajjal kikent serpenyőben közepes lángon megsütjük.
- 3 Összekeverjük 250 g krémsajtot a szárítottparadicsomos fűszerkeverékkel. A maradék krémsajtot a kaporral, a citromhéjjal, az apróra vágott újhagymával és a tormával krémesre keverjük.
- 4 Most jöhet a rétegezés: előveszünk egy 15-20 cm átmérőjű tortakarikát, amit a sütőpapírra helyezünk. Ebbe fogjuk rétegezni a tortánkat. Elsőnek egy palacsinta, aminek a tetejét megkenjük egy bőséges evőkanálnyi szárított paradicsomos-krémsajtos fűszerkrémmel, és befedjük cukkiniszeletekkel. Ezt 5-6 alkalommal ismétljük el ugyanebben a sorrendben.

TIPP: Ügyeljünk arra, hogy a sütőpapír körülbelül a tortakarika átmérőjének megfelelő legyen.

- 5 A második tortakarikát is a sütőpapírra helyezzük. Az első palacsintát megkenjük a másik krémsajtos keverékkel, és a tetejére lazacszeleteket teszünk.
- 6 Mindkét torta tetejét frissen vágott fűszernövényekkel díszített krémsajtréteggel fejezzük be.
- 7 Tálalás előtt a tortákat néhány órára hűtőszekrénybe tesszük.

