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 Összekeverjünk 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: elővesszünk 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 ismételjük 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.

Összetevők 8 fő részére

= Kotányi Produkte

A palacsintatésztához

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	Szárított paradicsomos-fokhagymás fűszerkeverék
1 ek	Kapor, szeletelt
1 tk	Citromhéj, reszelt
3 ek	Zöldfűszerek (pl.: kapor, petrezselyem, snidling)
100 g	Krémsajt a tálaláshoz