



# Солена палачинкова торта – два вида

⌚ 60–75 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 8 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За палачинките

250 g	Брашно, пресято
500 ml	Прясно мляко
3 бр.	Яйца
	♦ Морска сол

#### За палачинкова торта със сьомга

500 g	Пушена сьомга
400 g	Крема сирене
1 ч.л.	Хрян, настърган
1 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
1 ч.л.	♦ Лимонови корички, нарязани
	Пресен копър за поръсване

#### За палачинкова торта с тиквички

26 бр.	Гриловани тиквички, на лентички
400 g	Крема сирене
1 връзка	Зелен лук
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
	Див лук за поръсване

- 1 Разбъркайте всички необходими съставки за палачинките и щипка морска сол с миксер.
- 2 Пригответе палачинките на тиган с малко олио. Оставете готовите палачинки да се охладят.
- 3 За палачинковата торта със сьомга: разбъркайте крема сиренето с останалите съставки (без сьомгата и пресния копър) и сол на вкус. Наредете тортата: сложете палачинка в голяма чиния и я намажете с крема сиренето, след което сложете пушена сьомга. Повторете няколко пъти и накрая завършете с ред крема сирене. Поръсете с нарязан пресен копър и сложете в хладилника да стегне за няколко часа.

**СЪВЕТ:** Можете да използвате ринг за торти.

- 4 За палачинкова торта с тиквички: разбъркайте крема сиренето с останалите съставки (без тиквичките и дивия лук) и сол на вкус. Наредете тортата: сложете палачинка в голяма чиния и я намажете с крема сиренето, след което сложете тиквички. Повторете няколко пъти и накрая завършете с ред крема сирене. Поръсете с нарязан див лук и сложете в хладилника да стегне за няколко часа.

**СЪВЕТ:** Можете да използвате ринг за торти.



**ВИДЕО**  
Ето как приготвихме!

