



Съставки за 14 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Пълнеж от маково семе

400 g	Семена от мак, смлени
1 опаковка	♦ Бурбонска ванилова захар
110 g	Кристална захар
200 ml	Бяло вино

Пълнеж от ябълки

800 g	Ябълки
1 ч.л.	♦ Канела на прах
40 g	Кристална захар
40 g	Галета

Пълнеж от извара

500 g	Извара, 20% мазнина
200 g	Заквасена сметана
	♦ Морска сол
2 бр.	Жълтъци
50 g	Кристална захар

Пълнеж от орехи

400 g	Орехи, смлени
60 g	Кристална захар
2 опаковки	♦ Бурбонска ванилова захар
	Кората от един лимон

Маслени блатове

250 g	Пшенично брашно
100 g	Масло
	♦ Морска сол
1 бр.	Яйце

Словенска торта на етаж: Prekmurska Gibanica

⌚ 220—240 Минути



Подготовка

- Омесете гладко тесто с необходимите съставки за маслените блатове. Оформете на топка, увийте с прозрачно фолио и приберете в хладилника за половин час.
- Пригответе пълнежите. Настържете ябълките и ги изстискайте леко, за да махнете течността. Разбъркайте с останалите съставки за пълнежа. Разбъркайте, в отделни купи, необходимите съставки за всеки от останалите пълнежи.
- Извадете тестото от хладилника и го разточете. Покрийте с него основата на форма за кекс (26 см диаметър). Изрежете девет кръга със същия диаметър от корите и ги надупчете с вилица на места.
- Наредете тортата. Поставете една кора върху маслената основа и намажете с олио. Изсипете половината маков пълнеж отгоре и залейте с малко сметана. Поставете кора отгоре, намажете с олио и разпределете половината пълнеж от извара. Поставете кора, намажете с олио и разпределете половината пълнеж от орехи. Залейте с малко сметана. Поставете кора, намажете с олио и разпределете половината пълнеж от ябълки. Залейте с малко сметана.
- Повторете етажите от стъпка 4 с остатъка от пълнежите. Накрая трябва да завършите с тортата със слой от кори, намазан с олио и остатъка от сметаната.

СЪВЕТ: Най-отгоре можете да оставите 3-4 кори една върху друга, всяка намазана с олио, ако искате по-хрупкав горен блат.

- Опечете в предварително загрята на 160°C фурна с вентилатор за един час.
- Извадете тортата от фурната и оставете да изстине за поне един час. Поръсете с пудра захар преди да сервираме.

20 ml Вода

Допълнително

400 g Кори за баница/щрудел

100 ml Олио

200 ml Сметана

2 ч.л. Пудра захар за
поръсване

