



Feta-oliivitorttu

Aineet: 150 g jauhettua hapankorppua ja näkkileipää
75 g voisulaa
1 dl maitoa kostutukseen
Täyte:
6 liivatelehteä
1 rkl kiehuva vettä
1 prk fetajuustoa (200 g)
1 dl paprikatäytteisiä oliiveja
3 prk valkosipuli-tuorejuustoa (300 g)
1 dl hienonnettua tilliä
1 valkosipulinkynsi, murskeena
½ tl mustapippuria
2 rkl hunajaa
2 prk kermaviiliä

Valmistus: Leikkaa halkaisijaltaan noin 24 cm:n irtopohjavuokaan pohjan kokoinen leivinpaperipala.

Hienonna hapankorput ja näkkileivät, sekoita se sulatetun voin kanssa.

Taputtele seos vuolan pohjalle ja kostuta maidolla.

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä 5 minuuttia, purista liivatelehdistä liika vesi pois ja sulata ne kiehuvaan vesitilkkaan.

Hienonna täytettä varten feta ja oliivit. Sekoita feta-juuston joukkoon kaikki aineet ohjeen mukaisessa järjestyksessä.

Kaada täyte vuokaan ja anna hyytyä seuraavaan päivään. Irrota kakku vuoasta ja nosta tarjoiluvadille ja koristele mielesi mukaan (esim. oliivit, kurkku, tilli, basilika)