

# **Torta Maja**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 500 g piškota
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g šecepa
- 250 g butera
- 2 žumanca
- 1/4 l crne kafe

### **Preliv:**

- 1/2 l ruma
- 3 kašike jake crne kafe
- 125 g šecera

## **Priprema**

Piškote samleti na mašini za orahe, pa ih umešati sa žumancima i šecerom, prethodno umucenim, pa dopati umuceni buter, zatim dodati mlevene orahe i jaku crnu kafu, pa sve dobro umešati. Dubok kalup obložiti aluminijumskom folijom, sipati pripremljenu masu, a odozgo staviti neki teži predmet, koju ce masu pritisnuti. Tortu staviti u hladnjak i tek je drugi dan izvaditi iz kalupa i staviti na taciu, Umutiti preliv od šecera, ruma i kafe i time preliti tortu a zatim je ukrasiti jezgrima opaha.