

Posna Torta-kolac sa bademovim mlekom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **3 šoljice** bademovog mleka
- **3 šoljice** šecera
- **2 šoljice** ulja
- **4 prepune kašike** džema od kajsija
- **3 kašike** bademove pulpe
- **3 kašike** oraha mlevenih
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** brašna
- **200 g** kajsija iz kompota

Za fil:

- **4 prepune kašike** džema od kajsije
- **2 kašike** soka od kajsije
- **5 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** bademove pulpe

Priprema

Rastopiti šećer u bademovom mleku.

Dodati ulje i džem od kajsija pa dobro umutiti da masa postane ujednačena.

Zatim dodati orahe i pulpu badema, promešati, sjediniti pa dodati brašno kome smo dodali prašak za pecivo. Sve lagano izmešati pa sipati u podmazan pleh, odozgo poredjati komadice kajsije iz kompota, koje ste prethodno ocedili u cediljki.

Peci u zagrejanj rerni na 250 stepeni, posle 5 minuta smanjiti temperaturu na 210 stepeni i peci još dvadesetak minuta.

Dok se torta hladi razrediti džem od kajsija sokom od kajsija. Na prohladjenu tortu naneti namaz od kajsija i posuti bademom i orasima.

Savet

Ako želite višlju - puniju tortu pecite u manjem kalupu