

Torta sa makom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanca
- 5 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 2 kesice pudinga od vanile
- 100 g mlevenog maka
- oko 1,5 dl mleka
- 1 kesica želatina
- 200 g šlaga
- 3 dl kisele vode
- 100 g kandirane kore narandže
- 200 g piškota

Priprema

U posudu staviti žumanca, šecer, vanilin šecer, puding, mak i dodavati mleko po potrebi dobro izmešati i na pari mešati sve dok se ne zgusne.

Želatin pripremiti prema uputstvu, šlag umutiti sa kiselom vodom, umešati otpjen želatin.

U krem od maka umešati šlag i kandiranu koru narandže.

U manju posudu ili pleh staviti foliju staviti red pikota krem piškote krem piškote i ostaviti na hladnom 2-3 sata.

Savet

Možete dekorisati po želji meni je lepa i bez dekoracije.