

Torta sa makom (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **6jaja**
- **180 gšecera**
- **180 gmaslaca**
- **280 gmljevenog maka**
- **2 redacokolade**
- **1 šoljica od kaferuma**

Glazura:

- **100 gcokolade**
- **1 kašikašecera u prahu**
- **3 kašikeulja**
- **3 kašikepekmeza**

Priprema

Žumanca izmiksajte dobro, dodajuci im, kad posvetle šecer, doraujuci ga da bude glatka masa, dodati maslac, pa u to dodati mljeveni mak, naribani cokoladu i šoljicu ruma. U drugu posudu belanjke izmiskajte u cvrst sneg. Kad ste dobili cvrstu masu, izraene belance dodajte u zdelu sa vec uraenim žumancima, lagano spajajuci masu, bez da mutite mikserom, nego lagano kasikom U vec zagrijanu rernu (180 stepeni), dodati ovu masu, koja je prethodno izlivena u maslacu namaštenu tepsiju. Peci oko 30 minuta Glazura: Tortu premažite pekmezom i vratite u rernu, nekoliko minuta, a onda je prelite glazurom od rastopljenje cokolade. Ohladite.

Savet