

Polenta torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3/4 šoljesitnog kukruznog brašna**
- **1 kašicica praška za pecivo**
- **1/4 kašice cesoli**
- **1 šoljamekanog neslanog putera**
- **2 šoljesitnog šecera (koristila sam smeji)**
- **3 jajeta**
- **1 kašicica vanila ekstrakta**
- **1 kašicica badem ekstrakta**
- **2 limuna - sok i fino rendana korica**
- **2,25 šoljebademovog brašna**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prosejemo kukuruzno brašno, prašak za pecivo, bademovo brašno i so. U drugoj ciniji mikserom mutimo puter dok dobije lepu svetlu boju. Postepeno dodajemo šefer i mutimo dok se ne rastopi, pa dodajemo jaja jedno po jedno.

Kada se masa sjedinila. Dodamo vanilu, i ekstrakt badema, pola korice od limuna i pola soka od limuna. Uspemo suve sastojke i pažljivo umešamo. Sipamo u okrugli pleh sa dnom koje sa vadi i na koji smo stavili namašcen pek papir. Uspemo testo, koje pospemo ostatkom korice od limuna.

Pecemo u predgrejanoj rerni na 165 stepeni Celzija 35 do 45 minuta (zavisno od rerne). Na još vruc kolac sipamo preostali sok od limuna.

Savet

Italijanska inspiracija. Odavno je prošlo vreme kad se od projinog brašna pravila samo proja. Ono je jako fino i kada se koristi u kolaima. To su naravno prepoznale i naše kulinarke. Meni se dopao ovaj recept, koji sam našla u jednom italijanskom kuvaru. Odlian je!