

Makova torta sa kajsijama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g šlaga
- 300 g mlevene plazme
- 400 ml kisele vode
- 200 g šecera
- 500 g kajsija
- 1 puding od vanile
- malo vode

Priprema

Kora: Umutiti 200 g šlaga sa 250 ml kisele vode i 100 g šecera, dodati 300 g mlevene plazme. Oblikovati koru.

Fil: Ocistiti 500 g kajsija (mogu i zaledjene), dodati 100 g šecera, malo vode i kuvati 5-6 minuta.

Dodati puding razmucen sa malo vode i skuvati da se zgusne.

Staviti rashladjen preko kore. Odozgo šlag!