Torta od suvih šljiva

Sastojci

Potrebno je:

- 150 g brašna
- 100 g maslaca
- 60 g šecera
- 1 jaje

Za nadev:

- 100 g mlevenih badema
- 100 g šecera
- 1 jaje
- 50 g maslaca
- 1 dl konjaka
- 750 g suvih šljiva
- 1 dl jakog crnog caja

Priprema

Dan ranije ocistiti suve šljive od koštica i potopiti u caj kome je dodat konjak.

Napravti testo od brašna, maslaca, šecera i jajeta. Kada se dobije glatka masa, ostaviti da se odmori 20 minuta, a potom je još jednom premesiti. Razvuci testo na dasci posutoj brašnom i njime obložiti kalup za pecenje.

Nadev napraviti od mlevenih badema, šecera, jajeta i razmekšalog maslaca. Ovaj krem preliti preko testa.

Peci 30 minuta u pecnici zagrejanoj na 200°C.

Kada je torta pecena, odozgo poreati suve šljive. Služiti toplo ili hladno.