

Torta sa makom i jabukama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 9jaja
- 9 **kašika**šecera
- 6 **kašika**mlevenog maka
- 3 **kašike**brašna
- 1rendana jabuka
- 1prašak za pecivo
- 1rendana limunova kora

Sirup

- 1 **dl**mleka
- 2 **kašike**šecera

Fil I

- 200 **g**mlevenog maka
- **po ukusu**šecera
- **malom**mleka

Fil II

- 200 **g**izrendanih jabuka
- 30 **g**margarina

- **1/2 kafene kašike**cimeta
- **2 kašike**isceenog limunovog soka
- **50 g**šecera

Fil III

- **500 ml**mleka
- **2 kesice**vanilin pudinga
- **po ukusu**šecer
- **250 g**margarina

Priprema

Umutiti 9 belanca u cvrst sneg, dodati 9 kašike šecera, pa polako dodati 9 žumanca, 6 kašike mlevenog maka, izrendanu jabuku, rendanu limunovu koru, 3 kašike brašna i 1 prašak za pecivo. Od ove smese ispeci 3 kore u tepsiji velicine 20x30 na 170 stepeni.

Mak staviti u odgovarajucu ciniju, dodati šecer po ukusu i malo mleka u kuvati na pari dok se smesa ne sjedini. Ostaviti da se ohladi.

Otopiti margarin, dodati rendane jabuke, koje smo pomešali sa limunovim sokom, cimetom i šecerom, pa kuvati na pari da dobijemo gustu smesu. Ostaviti da se ohladi.

U 0,5 l mleka skuvati 2 vanilin pudinga, dodati šecer po ukusu. Kada se ohladi dodati margarin.

Smesu sa makom i smesu sa jabukama sjediniti i pomešati da se dobije kompaktna smesa.

Zagrejati mleko sa šecerom i njime polako kašikom prelitati kore.

Finalni postupak: prvu koru namazati belom kremom.

Pa smesom od maka i jabuke, staviti drugu koru, nju istu premazati belom, pa crnom kremom.

Staviti trecu koru, premazati belom kremom i staviti cokoladni preliv.

Savet