

Torta od maka (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 gmleka**
- **100 gšecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **250 gmlevenog maka**
- **500 gcajnih kolutica**
- **125 gputera ili margarina**
- **250 gšlaga**

Priprema

Prokuvati mleko, šecer i vanil šecer. Dodati mleveni mak i kuvati još nekoliko minuta, zatim ubaciti puter i još malo promešati dok se ne istopi. Dno okruglog kalupa prekriti cajnim koluticama koji su prethodno potopljeni u mlako mleko. Preko njih naneti fil od maka, a zatim opet poreati cajne kolutice. Tortu ostaviti da prenoci u frižideru, prevrnuti na tacnu i premazati šlagom.

Savet