

Majina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šolja šećera
- 1 šolja mleka
- 4 jajeta
- 1 kesica prašaka za pecivo
- 1 kašika šećera
- brašno
- malo maslaca
- pekmez od kajsija

Priprema

Napraviti karamel od 1 šolje (za belu kafu) šećera i naliti ga sa 1 šoljom mleka. Kad se ohladi, dodati 1 šolju šećera, 4 žumanceta, komadic maslaca velicine oraha, 1 prašak za pecivo i brašna toliko da umucena masa bude malo gušća, nego testo za palacinke. Masu sipati u podmazan sud i peci u pecnici na umerenoj temperaturi. Preko pecene torte staviti tanak sloj pekmeza od kajsija, a preko njega ulupani sneg od 4 belanca i 1 kašika šećera. Tortu vratiti u pecnicu da se još malo zapece. Pecenu tortu pustiti da se ohladi u kalupu.