

## *Torta od maka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 100 g butera ili margarina
- 200 g šećera
- 200 g samlevenog maka
- 200 g brašna
- 125 g mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin-šećera
- 1 kafena kašičica cimeta
- sok od pola limuna

#### **Nadev:**

- 5 kašika nakiselog džema od kajsija

#### **Glazura:**

- 100 g šećera u prahu
- 3 kašike limunovog soka
- 1 kašika vrele vode

### **Priprema**

Buter, žumanca i šećer staviti u ciniju, umutiti sve u penastu masu, pa dodati vanilin-šećer, sok od limuna, cimet i mak. Mešajući pažljivo masu i polako joj dodavati mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo, na kraju u već ujednacenu masu dodati ulupan sneg od belanaca. Tortu sipati u pomašcenu i brašnom posutu tepsiju, pa peći na 200 stepeni, oko 35 minuta u pecnici. Pecenu tortu izručiti na dasku i ostaviti je da se ohladi, pa je

preseći na dva dela. Premazati filom - nadevom i preliti belom glazurom.

Glazura: prah šećeru dodati limunov sok i toplu vodu, pa varjacom mutiti dok masa ne postane glatka i sjajna. Ovom glazurom prelniti tortu i ostaviti je na hladnom da odstoji 2 sata, pa je tek onda služiti.