

Torta od maka



Sastojci

Potrebno je:

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

Nadev:

- 5 kašika nakiselog džema od kajsija

Glazura:

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

Priprema

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

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

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