

Torta Maja



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g piškota
- 200 g mlevenih oraħa
- 200 g šećepa
- 250 g butera
- 2 žumanca
- 1/4 l crne kafe

Preliv:

- 1/2 l ruma
- 3 kašike jake crne kafe
- 125 g šećera

Priprema

Piškote samleti na mašini za oraħe, pa ih umešati sa žumancima i šećerom, prethodno umucenim, pa dopati umuceni buter, zatim dodati mlevene oraħe i jaku crnu kafu, pa sve dobro umešati. Dubok kalup obložiti aluminijumskom folijom, sipati pripremljenu masu, a odozgo staviti neki teži predmet, koju će masu pritisnuti. Tortu staviti u hladnjak i tek je drugi dan izvaditi iz kalupa i staviti na taci, Umutiti preliv od šećera, ruma i kafe i time preliti tortu a zatim je ukasiti jezgrima opaha.