

Mak rozenka



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za rozenku:

- **250 ml**vode
- **300 g**šecera
- **400 g**mlevenog maka
- **200 g**mlevenog keksa
- **3**vanilin šecera
- **250 g**margarina
- kore za rozen tortu
- **2 kašik**marmelade od kajsije

Glazura:

- **250 g**šecera u prahu
- **3 kašik**lake vode
- parce margarina

Priprema

Šecer, vanilin šecer i vodu staviti da provri pa dodati margarina se otopi. Skloniti sa šporeta, umešati mak, keks i marmeladu pa vratiti na šporet i kuvati na tihoj vatri oko 5 minuta. Filovati korice vrućim filom pa preliti glazurom. Šecer u prahu penasto umutiti sa margarinom i vodom u kompaktnu gustu masu.

Savet