

Mak torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **18**jaja
- **18 kašika**šecera
- **15 kašika**mlevenog maka
- **6 kašika**brašna
- **1,5**praška za pecivo

Preliv:

- **2 d**lmleka
- **3 kašika**šecera

Fil 1:

- **500 g**mlevenog maka
- **malo** mleka
- **po ukusu**šecera

Fil 2:

- **1 l**mleka
- **3** vanilin pudinga
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera

Premaz:

- **200 g** cokolade
- **4 kašikeulja**

Priprema

Umutiti 6 belanca sa 6 kašika šecera, dodati 6 žumanca, mutiti još malo. Pa dodati 5 kašika mlevenog maka, 2 kašike brašna i pola praška za pecivo. Ispeci ukupno 3 kore. Gotove kore poprskati sa prokuvanim, zaslaenim mlekom.

Mak malo skuvati sa mlekom i šecerom, da se dobije kompaktna, kremasta masa.

U 1 litra mleka skuvati puding sa šecerom. Kad se ohladi, umutiti sa 1 margarinom.

Postupak: Kora-žuti fil-fil sa makom, pa opet kora - žuti fil - mak, kora - žuti fil - cokoaldni preliv.

Savet