

Posna Torta-kolac sa bademovim mlekom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za koru:

- **3 šoljice** bademovog mleka
- **3 šoljice** šecera
- **2 šoljice** ulja
- **4 prepune** kašikedžema od kajsija
- **3 kašike** bademove pulpe
- **3 kašike** oraha mlevenih
- **1 kesica** praska za pecivo
- **200 g** brašna
- **200 g** kajsija iz komposta

Za fil:

- **4 prepune** kašikedžema od kajsije
- **2 kašikesoka** od kajsije
- **5 kašikamlevenih oraha**
- **2 kašike** bademove pulpe

Priprema

Rastopiti šefer u bademovom mleku.

Dodati ulje i džem od kajsija pa dobro umutiti da masa postane ujednacena.

Zatim dodati orahe i pulpu badema, pomešati, sjediniti pa dodati brašno kome smo dodali prašak za pecivo. Sve lagano izmešati pa sipati u podmazan pleh, odozgo poredjati komadice kajsije iz komposta, koje ste prethodno ocedili u cediljki.

Peci u zagrejanoj rerni na 250 stepeni, posle 5 minuta smanjiti temperaturu na 210 stepeni i peci još dvadesetak minuta.

Dok se torta hlađi razrediti džem od kajsija sokom od kajsija. Na prohlađenu tortu naneti namaz od kajsija i posuti bademom i orasima.

Savet

Ako želite višlju - puniju tortu pecite u manjem kalupu