

Torta sa makom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2žumanca**
- **5 kašika**šecera
- **1 kesicavanilin** šecera
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **100 gm**levenog maka
- **oko 1,5 dl**mleka
- **1 kesica**želatina
- **200 g**šлага
- **3 dl** kisele vode
- **100 g**kandirane kore narandže
- **200 g**piškota

Priprema

U posudu staviti žumanca, šecer, vanilin šecer, puding, mak i dodavati mleko po potrebi dobro izmešati i na pari mešat sve dok se ne zgusne.

Želatin pripremiti prema upustvu, šlag umutiti sa kiselom vodom, umešati otpjen želatin.

U krem od maka umešati šlag i kandiranu koru narandže.

U manju posudu ili pleh staviti foliju staviti red pikota krem piškote krem piškote i ostaviti na hladnom 2-3 sata.

Savet

Možete dekorisati po želji meni je lepa i bez dekoracije.