

Torta sa makom



Sastojci

Za kore:

- 10 belanaca
- 500 g šecera
- 2 kašike sirceta

Za fil:

- 10 žumanaca
- 7 kašika šecera
- 1 puding od vanile
- 1/2 l mleka
- 1 margarin
- 300 g mlevenog maka

Potrebno je:

- 2 šlaga za ukrašavanje

Priprema

Kora: 5 belanaca izraditi u cvrst sneg i postepeno uz stalno mucenje dodavati 250g šecera. Zatim dodati 1 kašiku sirceta. U tepsiju stavimo kuvarski papir i ulijemo cvrstu penu od belanjaka. Ispeci dve kore istim postupkom na 180 stepeni 45 minuta. Kad se ohlade raseci ih na pola uzduz.

Fil: Žumanca izraditi penasto sa šećerom i dodati puding ali samo prah, ne kuvati. Izmešamo i sve to uliti u kipuce mleko uz stalno mešanje. Kad se prohladi dodati margarin i mutiti dok ne bude penasto. Zatim dodati mleven mak i sve dobro ujednaciti i filovati kore.

Šlagom premazati sa strane i odozgo, ukrasiti po želji.