

Torta sa makom (3)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 7 **kašika** šecera
- 125 gmaslaca
- 200 gmlevenog maka
- 100 gmlevenih oraha
- 2 **kašike** brašna
- 1 **kesic**praška za pecivo

Za fil:

- 1 **manja teglica**džema od maline i višnje

Za dekoraciju:

- 100 g**Menaž** cokolade
- 100 ml**slatke** pavlake
- **malokrupno** mlevenih oraha

Priprema

Maslac umutiti sa šecerom i dodati jedno po jedno jaje. Umutite i ostavite sa strane. Posebno pomešajte, mak, orahe, brašno i prašak za pecivo. Sve to sastavite sa umucenom smesom od maslaca i jaja. Pomešajte da se sjedine i pecite. Koru možete peci jednu ili od iste smese dve. Pecite u donjem delu šporeta na 200 stepeni oko

25 minuta ili proverite cackalicom kada je kora pecena. Pecenu koru izvadite iz rerne i ohladite. Ohlaenu koru presecite (ako ste zajedno pekli).

Prvu koru premažite bogato džemom i preko nje stavite drugu i premažite i nju okolo džemom. Posebno u šerpici zagrejte slatku pavlaku ali ne da provri, stavite izlomljenu cokoladu da se istopi. Mešajte da se smesa ujednaci i malo prohladite. Premažite tortu cokoladom okolo i sa strane.

Jedan deo oraha krupno samelji i dekorišite tortu.

Ostavite toru u frižideru nekoliko sati (najbolje preko noci) da se stegne.

Secite služite.

Savet

Danas mi je divan dan. Ovo je moja roendanska torta.