

Torta od prosa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme priprave: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šoljaprosa**
- **4 šoljemleka**
- **1 prstohvatsoli**
- **2 kašikešecera**
- **2 jajeta**
- **2 kašikemaslaca**
- **1 kašicacimeta**

I još:

- **oko 500**voca po izboru
- **malosuvog** groža

Priprema

Bake su znale šta je dobro, hranjivo, ukusno, može i toplo i hladno, uz kompot ili šolju mleka. :) ili je prelite sa malo meda, ili agava sirupa ili stavite pekmez, šta volite..... Proso je žitarica bez glutena ima visok sadržaj magnezija, gvožđa, fosfora, a narocito vitamina B. Proso dva puta dobro oprati u vodi i nakon toga lagano kuvati u mleku sa prsohvatom soli i šećerom. Ukoliko volite slađe, slobodno dodajte još šećera. Kad je proso skuvano dobije se kaša sl 1. U ohlaeno proso dodati jaja i maslac i sve dobro promešati sl 2. Breskve iseci na tanko, (ili neko drugo voće). U kalup za tortu staviti 7 kašika kaše od prosa lepo izravnati i poreati preko breskve sl 3, ponovo staviti kašu od prosa, poravnati, poreati izribane jabuke pomešane sa cimetom i malo suvog grožđa sl.4. i zadnji deo kaše od prosa staviti na jabuke lepo izravnati i staviti peci na 180 sl 5. Kada porumeni izvaditi i rečne, dobro ohladiti, hladnu izvaditi iz kalupa.

Savet