

Torta sa makom, suvim šljivama i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- 2jajeta
- **50** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **100** gmaslaca
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **320** gbrašna

Za fil:

- **100** gsuvih šljiva
- **100** gorasa
- **200** gmljevenog maka
- 2jajeta
- **3** pune kašikepekmeza od šljiva
- **1/2** kašikicecimetica
- **30** gmeda

Za glazuru-ganaš:

- **200** mlslatke pavlake
- **200** gcokolade

Priprema

Prvo napravimo podlogu: u zdelu stavimo prosejano brašno, šecer, vanilin šecer, prašak za pecivo i sve pomešamo, dodamo jaja, pomešamo, dodamo maslac iseckan na listice i zamesimo testo. Umotamo u foliju i odložimo u frižider dok radimo fil. Fil: Suve šljive staviti u multipraktik i samljeti, nekoliko okreta, da ne bude kaša, dodati orahe i zajedno još malo samljeti, orasi takoe ne trebaju biti sitno samljeveni. Ako niste kupili samljeveni mak, sameljite ga. Uzmite ciniju stavite orahe, suve šljive, mak, dodajte jaja, pekmez, cimet i med, sve izmešajte. Testo izvadite iz frižidera, na malo pobrašnjenoj radnoj podlozi razvucite u velicinu kalupa. U kalup stavite papir za pecenje, stranice premažite sa maslacem i pospite sa brašnom. Testo pomocu oklagije prebacite u kalup. Višak testa osecite i sacuvajte za kraj. Sipajte fil na testo i poravnajte. Od ostatka testa, napravite dve trake, uvrtite i stavite na rub.(naravno može i bez toga). Pecite na 170 oko 45 minuta. Gotovu tortu malo ohladite, okrenite, skinite papir za pecenje, vratite u kalup i prelite sa cokoladnom glazurom. Ganaš: Sitno iseckati cokoladu, ja je izlomim, stavim na dasku, uzmem veci nož i iseckam. Slatku pavlaku staviti na šporet i pre nego provri skinite sa šporeta. Iseckanu cokoladu stavite u zdelu i prelite sa vrucom slatkom pavlakom. Sacejate oko 1 minut da se cokolada pocne topiti i onda mešajte, dok se ne dobije fina krema. Prelite preko torte. Ostavite da se malo ohladi, pa u frižider. I to je to. :)

Savet