

Polenta torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3/4 šolj**esitnog kukruznog brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1/4 kašicice**soli
- **1 šolj**amekanog neslanog putera
- **2 šolj**esitnog šecera (koristila sam smeji)
- 3 jajeta
- **1 kašicica**vanila ekstrakta
- **1 kašicica**badem ekstrakta
- 2 limuna - sok i fino rendana korica
- **2,25 šolj**ebademovog brašna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prosejemo kukuruzno brašno, prašak za pecivo, bademovo brašno i so. U drugoj ciniji mikserom mutimo puter dok dobije lepu svetlu boju. Postepeno dodajemo šecer i mutimo dok se ne rastopi, pa dodajemo jaja jedno po jedno.

Kada se masa sjedinila. Dodamo vanilu, i ekstrakt badema, pola korice od limuna i pola soka od limuna. Uspemo suve sastojke i pažljivo umešamo. Sipamo u okrugli pleh sa dnom koje sa vadi i na koji smo stavili namašćen pek papir. Uspemo testo, koje pospemo ostatkom korice od limuna.

Pecemo u predgrejanoj rerni na 165 stepeni Celzija 35 do 45 minuta (zavisno od rerne). Na još vruć kolac sipamo preostali sok od limuna.

Savet

Italijanska inspiracija. Odavno je prošlo vreme kad se od projinog brašna pravila samo proja. Ono je jako fino i kada se koristi u kolaima. To su naravno prepoznale i naše kulinarke. Meni se dopao ovaj recept, koji sam našla u jednom italijanskom kuvaru. Odlian je!