Torta od maka (3)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **150 g**margarina
- **170 g**šecera
- **300 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **125 ml**soka od pomorandže
- **100 g**mlevenog maka
- **100 ml**mleka
- **1** limun - rendana korica

Za fil:

- **4 kašike**džema

Za dekoraciju:

- **100 ml** soka od pomorandže
- **1 kesica**želatina
- **kriške**pomorandže

Priprema

Mak preliti sa mlekom. Penasto umutiti margarin sa šecerom, dodati rendanu koru pomorandže i jedno po jedno jaje uz neprestano mucenje. Dodati sok od pomorandže, brašno i prašak za pecivo, i na kraju dodati mak i mleko. Izliti smesu u manji okrugli kalup i peci oko 50 minuta na 160 stepeni. Ohlaenu koru prepoloviti, premazati džemom i preklopiti drugom polovinom.

Dekoracija: Prokuvati sok od pomorandže sa isecenim kriškama. Nakon par minuta izvaditi kuvane kriške pomorandže, a u sok dodati želatin. Kada se sok ohladi i pocne da se steže preliti preko torte i ukrasiti kriškama pomorandže.

Savet