

## ***Torta sa makom i mlevenim plazma keksom***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** mlevenog maka
- **200 g** smeeg (ili belog) šecera
- **2 kašike** griza
- **500 ml** mleka
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **150 g** maslaca
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** mini mini plazme

#### **okoladni preliv:**

- **150 g** crne čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

Prvo pripremiti kalup sa obrucom za tortu vel. 22cm. Obruc kalupa obmotati providnom folijom i staviti ga na tacnu za tortu. Sredinu (unutar kalupa) premazati uljem. U vanglicu staviti mlevenu plazmu i ostaviti na stranu.

U odgovarajucu šerpicu staviti mleveni mak (ja sam koristila gotovu smesu maka za štrudle), šecer, griz i mleko. Staviti na šporet. Kada provri smanjiti temperaturu i kuvati, uz postepeno mešanje, pet minuta. Dodati vanilin šecer i iseckani maslac. Kuvati još tri minuta. Odmah, vrelu smesu, sipati preko mlevenog keksa, dodati mini mini plazmu i varjacom dobro sjediniti sve sastojke. Smesu preruciti na tacnu za tortu i kašikom poravnati

(da bi vam bilo lakše, ja na ruku stavim kesu za zamrzivac i vrlo lako poravnam površinu). Ostaviti testo na stolu dok se sprema cokoladni preliv, nije potrebno stavljati ga u frižider.

okoladni preliv: U manju posudu staviti izlomljenu cokoladu. U drugu posudu sipati slatku pavlaku i staviti je da se ugreje. Pazite da ne provri! Vrelu pavlaku preliti preko cokolade i mešati da se cokolada rastopi. Ako je potrebno vratiti ponovo na šporet i mešati sve dok se ne dobije sjajna glazura. Pripremljenu glazuru skloniti sa vatre, mešati jedan minut i preliti preko torte. Tortu staviti u frižider da se dobro stegne, oko 2-3 sata.

okoladni preliv: U manju posudu staviti izlomljenu cokoladu. U drugu posudu sipati slatku pavlaku i staviti je da se ugreje. Pazite da ne provri! Vrelu pavlaku preliti preko cokolade i mešati da se cokolada rastopi. Ako je potrebno vratiti ponovo na šporet i mešati sve dok se ne dobije sjajna glazura. Pripremljenu glazuru skloniti sa vatre, mešati jedan minut i preliti preko torte. Tortu staviti u frižider da se dobro stegne, oko 2-3 sata.

## **Savet**