

Torta sa makom (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 9jaja
- 9 **kašika**šecera
- 9 **kašika**mlevenog maka
- 3 **kašike**brašna
- 1prašak za pecivo

Sirup:

- 1 **dl**mleka
- 2 **kašike**šecera

Fil I:

- 250 **g**mlevenog maka
- **malom**mleka
- 3-4 **kašike**šecer u prahu

Fil II:

- **2,5 dl** mleka
- **1** vanilin puding
- **3-4 kašike** šecera
- **125 g** margarina

Priprema

Umutiti 3 belanca u cvrst sneg, dodati 3 kašike šecera, pa polako dodati 3 žumanca, 3 kašike mlevenog maka, 1 kašiku brašna i malo praška za pecivo. Uliti smesu u okrugli kalup precnika 26 cm, u koji smo prethodno stavili papir za pečenje, i peci dok kora ne dobije lepu boju. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Zagrejati mleko sa šecerom i njime polako kašikom preliti kore.

Mak staviti u odgovarajucu ciniju, dodati šecer po ukusu i malo mleka u kuvati na pari dok se smesa ne sjedini. Ostaviti da se ohladi.

U 2,5 dl mleka skuvati 1 vanilin puding, dodati šecer po ukusu. Kada se ohladi dodati pola margarina.

Finalni postupak: prvu koru namazati belom kremom, pa makom, kora, krema, mak, kora. Na zadnju koru namazati cokoladni preliv. Za cokoladni preliv ugrajati kašiku ulja pa dodati 100 g cokolade, mešati da se cokolada lepo otopi i namazati na tortu.

Savet