

Torta sa makom i jabukama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **9**jaja
- **9** kašikašecera
- **6** kašikamlevenog maka
- **3** kašikebrašna
- **1**rendana jabuka
- **1**prašak za pecivo
- **1**rendana limunova kora

Sirup

- **1** dlmleka
- **2** kašikešecera

Fil I

- **200** gmlevenog maka
- **po ukusu**šecera
- **malom**leka

Fil II

- **200** gizrendanih jabuka
- **30** gmargarina

- **1/2 kafene kašike** cimetra
- **2 kašike** eisseenog limunovog soka
- **50 g** šecera

Fil III

- **500 ml** mleka
- **2 kesicevanilin** pudinga
- **po ukusu** šecer
- **250 g** margarina

Priprema

Umutiti 9 belanca u cvrst sneg, dodati 9 kašike šecera, pa polako dodati 9 žumanca, 6 kašike mlevenog maka, izrendanu jabuku, rendanu limunovu koru, 3 kašike brašna i 1 prašak za pecivo. Od ove smese ispeci 3 kore u tepsiji velicine 20x30 na 170 stepeni.

Mak staviti u odgovarajuću ciniju, dodati šefer po ukusu i malo mleka u kuvari na pari dok se smesa ne sjedini. Ostaviti da se ohladi.

Otopiti margarin, dodati rendane jabuke, koje smo pomešali sa limunovim sokom, cimetom i šeferom, pa kuvari na pari da dobijemo gustu smesu. Ostaviti da se ohladi.

U 0,5 l mleka skuvati 2 vanilin pudinga, dodati šefer po ukusu. Kada se ohladi dodati margarin.

Smesu sa makom i smesu sa jabukama sjediniti i pomešati da se dobije kompaktna smesa.

Zagrejati mleko sa šeferom i njime polako kašikom preliti kore.

Finalni postupak: prvu koru namazati belom kremom.

Pa smesom od maka i jabuke, staviti drugu koru, nju istu premazati belom, pa crnom kremom.

Staviti trecu koru, premazati belom kremom i staviti cokoladni preliv.

Savet