

Torta sa makom (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 180 gšecera
- 180 gmaslaca
- 280 gmljevenog maka
- 2 redacokolade
- 1 šoljica od kaferuma

Glazura:

- 100 gcokolade
- 1 kašikašecera u prahu
- 3 kašikeulja
- 3 kašikepekmeza

Priprema

Žumanca izmiksajte dobro, dodajući im, kad posvetle šećer, dorajući ga da bude glatka masa, dodati maslac, pa u to dodati mljeveni mak, naribanu čokoladu i šoljicu ruma. U drugu posudu belančke izmiskajte u čvrst sneg. Kad ste dobili čvrstu masu, izraene belance dodajte u zdelu sa već uraenim žumancima, lagano spajajući masu, bez da mutite mikserom, nego lagano kasikom U već zagrijanu rernu (180 stepeni), dodati ovu masu, koja je prethodno izlivena u maslacu namaštenu tepsiju. Peci oko 30 minuta Glazura: Tortu premažite pekmezom i vratite u rernu, nekoliko minuta, a onda je prelite glazurom od rastopljenje čokolade. Ohladite.

Savet