

Torta sa makom, suvim šljivama i orasima



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za podlogu:

- 2 jajeta
- 50 g šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 100 g maslaca
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 320 g brašna

Za fil:

- 100 g suvih šljiva
- 100 g orasa
- 200 g mljevenog maka
- 2 jajeta
- 3 pune kašike pekmeza od šljiva
- 1/2 kašike cimeta
- 30 g meda

Za glazuru-ganaš:

- 200 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade

Priprema

Prvo napravimo podlogu: u zdelu stavimo prosejano brašno, šećer, vanilin šećer, prašak za pecivo i sve promešamo, dodamo jaja, promešamo, dodamo maslac iseckan na listice i zamesimo testo. Umotamo u foliju i odložimo u frižider dok radimo fil. Fil: Suve šljive staviti u multipraktik i samljeti, nekoliko okreta, da ne bude kaša, dodati orahe i zajedno još malo samljeti, orasi takoe ne trebaju biti sitno samljeveni. Ako niste kupili samljeveni mak, sameljite ga. Uzmite ciniju stavite orahe, suve šljive, mak, dodajte jaja, pekmez, cimet i med, sve izmešajte. Testo izvadite iz frižidera, na malo pobrašnjenoj radnoj podlozi razvucite u velicinu kalupa. U kalup stavite papir za pečenje, stranice premažite sa maslacem i pospite sa brašnom. Testo pomocu oklagije prebacite u kalup. Višak testa osecite i sacuvajte za kraj. Sipajte fil na testo i poravnajte. Od ostatka testa, napravite dve trake, uvrтите i stavite na rub.(naravno može i bez toga). Pecite na 170 oko 45 minuta. Gotovu tortu malo ohladite, okrenite, skinite papir za pečenje, vratite u kalup i prelite sa cokoladnom glazurom. Ganaš: Sitno iseckati cokoladu, ja je izlomim, stavim na dasku, uzmem veci nož i iseckam. Slatku pavlaku staviti na šporet i pre nego provri skinite sa šporeta. Iseckanu cokoladu stavite u zdelu i prelite sa vrućom slatkom pavlakom. Sacejate oko 1 minut da se cokolada pocne topiti i onda mešajte, dok se ne dobije fina krema. Prelite preko torte. Ostavite da se malo ohladi, pa u frižider. I to je to. :)

Savet