

Mak torta sa voćem

Poslastica sa makom, keksom i voćem pravo je letnje osveženje.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Testo:

2 jaja
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
100 g šećera
100 ml mleka
50 ml ulja
50 g brašna
50 g mlevenog keksa
100 g mlevenog maka
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

Preliv:

200 ml mleka
60 g šećera
1 kašika Dr. Oetker Arome vanila
50 g putera/maslaca

Krem:

1 kesica Dr. Oetker Krem puding sa ukusom vanile i mlevenim keksom
250 ml mleka
1 kašika šećera u prahu
voće po želji (sveže)

- 1 Za testo mikserom dobro umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Smesa treba da postane svetlo žuta i penasta.
- 2 Zatim dodati mleko i ulje, kratko umutiti.
- 3 U drugoj posudi pomešati brašno, prašak za pecivo, mak i mleveni keks. Postepeno dodavati u smesu i mutiti samo onoliko dok ne nastane glatka smesa.
- 4 Testo sipati u kalup prečnika 20 cm koji je prethodno obložen pek papirom i peći 35 minuta na 180 stepeni, poželjno režim gde se pali gornji i donji grejač. Uraditi proveru čačalicom pre nego što se izvadi iz rerne.
- 5 Dok se kolač peče, pripremiti preliv. U šerpicu staviti sve sastojke i kuvati na srednjoj temperaturi ali samo dok se puter ne istopi, preliv ne treba da vri.
- 6 Ispečeni kolač odmah nakon pečenja dobro izbockati viljuškom ili štapićem. Preliv rasporediti po kolaču i ostaviti ga da upije i da se ohladi u potpunosti.



Dr. Oetker d.o.o.

- 7 Na kraju mikserom umutiti krem puding sa mlekom i šećerom po uputstvu na poledini pakovanja. Gotov krem rasporediti preko kolača i ukasiti svežim voćem. Odmah je spremno za jelo ali je poželjno da se malo rashladi u frižideru.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300