

Torta od maka i jabuka

 NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
8

Sastojci

Biskvit:

2 jaja
2-3 žlice tople vode
100 g šećera
1 vanilin šećer
75 g brašna
50 g škrobnog brašna
1 prašak za pecivo
Nadjev od maka:

400 g mljevenog maka
100 g šećera
2 vanilin šećera
50 g griza
500 ml mlijeka
Nadjev od jabuka:

400 g jabuka
50 g šećera
1 limun - sok
100 g listića badema

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Za biskvit prosijte obje vrste brašna i prašak za pecivo. Pjenasto miksajte jaja i vodu, dodajte šećer i vanilin šećer te miksajte dok se šećer ne rastopi. Dodajte mješavinu brašna. Tijesto stavite u kalup promjera 28 cm, prethodno namazan maslacem i posut krušnim mrvicama, pa pecite oko 25 minuta na temperaturi 180 °C (ovisno o pećnici).

2. Za nadjev, zakipite mlijeko sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte pomiješani mak s grizom i kuhajte 2-3 minute pa ohladite. Jabuke ogulite, narežite na ploške i poškropite limunovim sokom. Jabuke kratko (2-3 minute) prokuhajte sa šećerom, samo da omekšaju.

3. Ohlađen biskvit stavite na tanjur, vratite kalup. Na biskvit stavite pola nadjeva od maka, zatim rasporedite jabuke, završite drugom polovicom nadjeva od maka. Ostavite u hladnjaku da se stegne 4-5 sati. Prije posluživanja maknite kalup, a tortu posipajte listićima badema.